SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 155° - Numero 64

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Martedì, 18 marzo 2014** **SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI**

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale***, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*

1ª Serie speciale: *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
2ª Serie speciale: *Comunità europee (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
3ª Serie speciale: *Regioni (pubblicata il sabato)*
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
5ª Serie speciale: *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

Agenzia italiana del farmaco

Università di Sassari

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Banca d'Italia

Ministero dell'interno

Ministero della salute

SUPPLEMENTO ORDINARIO N. 24

Agenzia italiana del farmaco

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Nobizide» *(14A02010)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Betesil» *(14A02011)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Vesiker» *(14A02012)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Uman Big» *(14A02013)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Ranitidina EG» *(14A02014)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Sildenafil Pfizer» *(14A02015)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Doxorubicina Accord Healthcare Italia». *(14A02016)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Blopress». *(14A02017)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Latanoprost Zentiva». *(14A02018)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Ralydan». *(14A02019)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Sinertec». *(14A02020)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Ondansetron Kabi». *(14A02021)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Movicol». *(14A02022)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Prozac». *(14A02023)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Docetaxel Sandoz». *(14A02024)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Lansoprazolo Germed». *(14A02025)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Solosa». *(14A02026)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Glimepiride Mylan Generics». *(14A02027)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Letrozolo Actavis». *(14A02028)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Eligard». *(14A02029)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Alendronato Teva». *(14A02030)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Glucosio Baxter». *(14A02031)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Talate». *(14A02032)*

Trasferimento di titolarità dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Pantoprazolo Dr. Reddy's». *(14A02033)*

Trasferimento di titolarità dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Sumatriptan Dr. Reddy's». *(14A02034)*

Trasferimento di titolarità dell'autorizzazione all'immissione in commercio di taluni medicinali per uso umano. *(14A02035)*

Trasferimento di titolarità dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Riflax». *(14A02036)*

Trasferimento di titolarità dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Urodie» *(14A02037)*

Trasferimento di titolarità dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Roipnol». *(14A02038)*

Trasferimento di titolarità dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Ranitidina Pensa». *(14A02039)*

Trasferimento di titolarità dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Ilomedin». *(14A02040)*

Trasferimento di titolarità dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Erion». *(14A02041)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Gluthion». *(14A02042)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Ambisome». *(14A02043)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Atenativ». *(14A02044)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Clavulin». *(14A02045)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Clavulin». *(14A02046)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Dalacin C Fosfato». *(14A02047)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Diclofenac». *(14A02048)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Foille Sole e Foille Scottature». *(14A02049)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Keyvenb». *(14A02050)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Risedronato Alter». *(14A02051)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Typhim VI». *(14A02052)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Vebiked». *(14A02053)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Voltaren» *(14A02054)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Kaloba» *(14A02055)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Tisseel» *(14A02056)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Pursennid» *(14A02057)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Daktarin» *(14A02058)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Neoduplamox». *(14A02059)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Metastron». *(14A02060)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Neoprex». *(14A02061)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Subutex». *(14A02062)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Tobradex». *(14A02063)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Daunoblastina». *(14A02064)*

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Nutrineal PD4» *(14A02065)*

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura nazionale, del medicinale per uso umano «Lansoprazolo Union Health», con conseguente modifica stampati. *(14A02066)*

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale per uso umano «Deniselle», con conseguente modifica stampati. *(14A02067)*

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale per uso umano «Lisinopril e Idroclorotiazide Alter», con conseguente modifica stampati. *(14A02068)*

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale per uso umano «Fluconazolo B. Braun», con conseguente modifica stampati. *(14A02069)*

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Lattulosio Teva». *(14A02070)*

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Ropinirolo AHCL». *(14A02071)*

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Ramipril Hexal AG». *(14A02072)*

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Minirin/DDAVP». *(14A02073)*

Prolungamento smaltimento scorte del medicinale per uso umano «Frisium» *(14A02074)*

LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

DECRETO LEGISLATIVO 4 marzo 2014, n. **32**.

Attuazione della direttiva 2010/64/UE sul diritto all'interpretazione e alla traduzione nei procedimenti penali.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la direttiva 2010/64/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 ottobre 2010, sul diritto all'interpretazione e alla traduzione nei procedimenti penali;

Visto l'articolo 14 della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 22 settembre 1988, n. 447, recante approvazione del codice di procedura penale;

Visto il decreto legislativo 28 luglio 1989, n. 271, recante norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del codice di procedura penale;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 maggio 2002, n. 115, recante testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di spese di giustizia;

Vista la legge 6 agosto 2013, n. 96, recante delega al Governo per il recepimento delle direttive europee e l'attuazione di altri atti dell'Unione europea - Legge di delegazione europea, ed in particolare, l'allegato B;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei ministri, adottata nella riunione del 3 dicembre 2013;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei ministri, adottata nella riunione del 28 febbraio 2014;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei ministri e del Ministro della giustizia, di concerto con i Ministri dell'economia e delle finanze e degli affari esteri;

EMANA

il seguente decreto legislativo:

Art. 1.

Modifiche al codice di procedura penale

1. Al decreto del Presidente della Repubblica 22 settembre 1988, n. 447, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 104, dopo il comma 4, è aggiunto il seguente:

«4-*bis*. L'imputato in stato di custodia cautelare, l'arrestato e il fermato, che non conoscono la lingua italiana, hanno diritto all'assistenza gratuita di un interprete per conferire con il difensore a norma dei commi precedenti. Per la nomina dell'interprete si applicano le disposizioni del titolo IV del libro II.»;

b) l'articolo 143 è sostituito dal seguente:

«Articolo 143

(*Diritto all'interprete e alla traduzione di atti fondamentali*)

1. L'imputato che non conosce la lingua italiana ha diritto di farsi assistere gratuitamente, indipendentemente dall'esito del procedimento, da un interprete al fine di poter comprendere l'accusa contro di lui formulata e di seguire il compimento degli atti e lo svolgimento delle udienze cui partecipa. Ha altresì diritto all'assistenza gratuita di un interprete per le comunicazioni con il difensore prima di rendere un interrogatorio, ovvero al fine di presentare una richiesta o una memoria nel corso del procedimento.

2. Negli stessi casi l'autorità procedente dispone la traduzione scritta, entro un termine congruo tale da consentire l'esercizio dei diritti e della facoltà della difesa, dell'informazione di garanzia, dell'informazione sul diritto di difesa, dei provvedimenti che dispongono misure cautelari personali, dell'avviso di conclusione delle indagini preliminari, dei decreti che dispongono l'udienza preliminare e la citazione a giudizio, delle sentenze e dei decreti penali di condanna.

3. La traduzione gratuita di altri atti o anche solo di parte di essi, ritenuti essenziali per consentire all'imputato di conoscere le accuse a suo carico, può essere disposta dal giudice, anche su richiesta di parte, con atto motivato, impugnabile unitamente alla sentenza.

4. L'accertamento sulla conoscenza della lingua italiana è compiuto dall'autorità giudiziaria. La conoscenza della lingua italiana è presunta fino a prova contraria per chi sia cittadino italiano.

5. L'interprete e il traduttore sono nominati anche quando il giudice, il pubblico ministero o l'ufficiale di polizia giudiziaria ha personale conoscenza della lingua o del dialetto da interpretare.

6. La nomina del traduttore per gli adempimenti di cui ai commi 2 e 3 è regolata dagli articoli 144 e seguenti del presente titolo. La prestazione dell'ufficio di interprete e di traduttore è obbligatoria.».

Art. 2.

Modifiche alle disposizioni di attuazione del codice di procedura penale

1. Al decreto legislativo 28 luglio 1989, n. 271, sono apportare le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 67, comma 2, dopo le parole: «comparazione della grafia», sono aggiunte le seguenti: «interpretariato e traduzione.»;

b) all'articolo 68, comma 1, le parole: «dell'ordine o del collegio» sono sostituite dalle seguenti: «dell'ordine, del collegio ovvero delle associazioni rappresentative a livello nazionale delle professioni non regolamentate».

Art. 3.

Modifiche al testo unico in materia di spese di giustizia

1. Al decreto del Presidente della Repubblica 30 maggio 2002, n. 115, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 5, lettera *d)*, dopo le parole: «ausiliari del magistrato,» sono aggiunte le seguenti: «ad esclusione degli interpreti e dei traduttori nominati nei casi previsti dall'articolo 143 codice di procedura penale;».

Art. 4.

Disposizioni finanziarie

1. Agli oneri derivanti dall'attuazione del presente decreto, valutati in euro 6.084.833,36 annui, si provvede per il triennio 2014-2016 a carico del Fondo di rotazione di cui all'articolo 5 della legge 16 aprile 1987, n. 183, mediante corrispondente versamento all'entrata del bilancio dello Stato.

2. A decorrere dal 2017, alla copertura degli oneri di cui al comma 1 si provvede mediante riduzione delle spese rimodulabili di cui all'articolo 21, comma 5, lettera *b)*, della legge 31 dicembre 2009, n. 196, nel programma «Giustizia civile e penale» della missione «Giustizia» dello stato di previsione del Ministero della giustizia.

3. Il Ministero della giustizia provvede al monitoraggio degli oneri derivanti dall'attuazione del presente decreto. Nel caso si verifichino o siano in procinto di verificarsi scostamenti rispetto alle previsioni di cui al comma 1, il Ministero della giustizia ne dà tempestiva comunicazione al Ministero dell'economia e delle finanze, il quale provvede, con proprio decreto, alla riduzione delle spese rimodulabili di cui all'articolo 21, comma 5, lettera *b)*, della legge 31 dicembre 2009, n. 196.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 4 marzo 2014

NAPOLITANO

RENZI, *Presidente del Consiglio dei ministri*

ORLANDO, *Ministro della giustizia*

PADOAN, *Ministro dell'economia e delle finanze*

MOGHERINI, *Ministro degli affari esteri*

Visto, *il Guardasigilli:* ORLANDO

NOTE

AVVERTENZA:

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto dall'amministrazione competente per materia ai sensi dell'art. 10, commi 2 e 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge modificate o alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Per le direttive CEE vengono forniti gli estremi di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee (GUCE).

Note alle premesse:

– L'art. 76 della Costituzione stabilisce che l'esercizio della funzione legislativa non può essere delegato al Governo se non con determinazione di principi e criteri direttivi e soltanto per tempo limitato e per oggetti definiti.

– L'art. 87 della Costituzione conferisce, tra l'altro, al Presidente della Repubblica il potere di promulgare le leggi e di emanare i decreti aventi valore di legge ed i regolamenti.

– La direttiva 2010/64/UE del 20 ottobre 2010, è pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 26 ottobre 2010, n. L 280.

– Il testo dell'art. 14 della legge 23 agosto 1988, n. 400 (Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri), pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 12 settembre 1988, n. 214, così recita:

«Art. 14 (*Decreti legislativi*). – 1. I decreti legislativi adottati dal Governo ai sensi dell'art. 76 della Costituzione sono emanati dal Presidente della Repubblica con la denominazione di «decreto legislativo» e con l'indicazione, nel preambolo, della legge di delegazione, della deliberazione del Consiglio dei ministri e degli altri adempimenti del procedimento prescritti dalla legge di delegazione.

2. L'emanazione del decreto legislativo deve avvenire entro il termine fissato dalla legge di delegazione; il testo del decreto legislativo adottato dal Governo è trasmesso al Presidente della Repubblica, per la emanazione, almeno venti giorni prima della scadenza.

3. Se la delega legislativa si riferisce ad una pluralità di oggetti distinti suscettibili di separata disciplina, il Governo può esercitarla mediante più atti successivi per uno o più degli oggetti predetti. In relazione al termine finale stabilito dalla legge di delegazione, il Governo informa periodicamente le Camere sui criteri che segue nell'organizzazione dell'esercizio della delega.

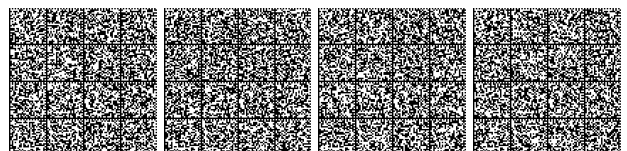
4. In ogni caso, qualora il termine previsto per l'esercizio della delega ecceda i due anni, il Governo è tenuto a richiedere il parere delle Camere sugli schemi dei decreti delegati. Il parere è espresso dalle Commissioni permanenti delle due Camere competenti per materia entro sessanta giorni, indicando specificamente le eventuali disposizioni non ritenute corrispondenti alle direttive della legge di delegazione. Il Governo, nei trenta giorni successivi, esaminato il parere, ritrasmette, con le sue osservazioni e con eventuali modificazioni, i testi alle Commissioni per il parere definitivo che deve essere espresso entro trenta giorni.».

– Il decreto del Presidente della Repubblica 22 settembre 1988, n. 447 (Approvazione del codice di procedura penale) è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 24 ottobre 1988, n. 250.

– Il decreto legislativo 28 luglio 1989, n. 271 (Norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del codice di procedura penale) è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 5 agosto 1989, n. 182.

– Il decreto del Presidente della Repubblica 30 maggio 2002, n. 115 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di spese di giustizia - Testo *A)* è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 15 giugno 2002, n. 139.

– L'art. 1 e l'allegato B della legge 6 agosto 2013, n. 96 (Delega al Governo per il recepimento delle direttive europee e l'attuazione di altri atti dell'Unione europea - Legge di delegazione europea 2013), pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* del 20 agosto 2013, n. 194, così recitano:

«Art. 1 (*Delega al Governo per l'attuazione di direttive europee*). – 1. Il Governo è delegato ad adottare, secondo le procedure, i principi e i criteri direttivi di cui agli articoli 31 e 32 della legge 24 dicembre 2012, n. 234, i decreti legislativi per l'attuazione delle direttive elencate negli allegati A e B alla presente legge.

2. I termini per l'esercizio delle deleghe di cui al comma 1 sono individuati ai sensi dell'art. 31, comma 1, della legge 24 dicembre 2012, n. 234.

3. Gli schemi dei decreti legislativi recanti attuazione delle direttive elencate nell'allegato B, nonché, qualora sia previsto il ricorso a sanzioni penali, quelli relativi all'attuazione delle direttive elencate nell'allegato A, sono trasmessi, dopo l'acquisizione degli altri pareri previsti dalla legge, alla Camera dei deputati e al Senato della Repubblica affinché su di essi sia espresso il parere dei competenti organi parlamentari.

4. Eventuali spese non contemplate da leggi vigenti e che non riguardano l'attività ordinaria delle amministrazioni statali o regionali possono essere previste nei decreti legislativi recanti attuazione delle direttive elencate negli allegati A e B nei soli limiti occorrenti per l'adempimento degli obblighi di attuazione delle direttive stesse; alla relativa copertura, nonché alla copertura delle minori entrate eventualmente derivanti dall'attuazione delle direttive, in quanto non sia possibile farvi fronte con i fondi già assegnati alle competenti amministrazioni, si provvede a carico del fondo di rotazione di cui all'articolo 5 della legge 16 aprile 1987, n. 183.«del fondo di rotazione di cui all'art. 5 della legge 16 aprile 1987, n. 183.)».

«ALLEGATO B

(Art. 1, commi 1 e 3)

2009/101/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 settembre 2009, intesa a coordinare, per renderle equivalenti, le garanzie che sono richieste, negli Stati membri, alle società a mente dell'articolo 48, secondo comma, del Trattato per proteggere gli interessi dei soci e dei terzi (senza termine di recepimento);

2009/102/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 settembre 2009, in materia di diritto delle società, relativa alle società a responsabilità limitata con un unico socio (senza termine di recepimento);

2009/158/CE del Consiglio, del 30 novembre 2009, relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di pollame e uova da cova (senza termine di recepimento);

2010/32/UE del Consiglio, del 10 maggio 2010, che attua l'accordo quadro, concluso da HOSPEEM e FSESP, in materia di prevenzione delle ferite da taglio o da punta nel settore ospedaliero e sanitario (termine di recepimento 11 maggio 2013);

2010/63/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2010, sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici (termine di recepimento 10 novembre 2012);

2010/64/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 ottobre 2010, sul diritto all'interpretazione e alla traduzione nei procedimenti penali (termine di recepimento 27 ottobre 2013);

2010/75/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 24 novembre 2010, relativa alle emissioni industriali (prevenzione e riduzione integrate dell'inquinamento) (rifusione) (termine di recepimento 7 gennaio 2013);

2011/16/UE del Consiglio, del 15 febbraio 2011, relativa alla cooperazione amministrativa nel settore fiscale e che abroga la direttiva 77/799/CEE (termine di recepimento 1° gennaio 2013);

2011/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2011, concernente l'applicazione dei diritti dei pazienti relativi all'assistenza sanitaria transfrontaliera (termine di recepimento 25 ottobre 2013);

2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (termine di recepimento 6 aprile 2013);

2011/51/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 maggio 2011, che modifica la direttiva 2003/109/CE del Consiglio per estenderne l'ambito di applicazione ai beneficiari di protezione internazionale (termine di recepimento 20 maggio 2013);

2011/61/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'8 giugno 2011, sui gestori di fondi di investimento alternativi, che modifica le direttive 2003/41/CE e 2009/65/CE e i regolamenti (CE) n. 1060/2009 e (UE) n. 1095/2010 (termine di recepimento 22 luglio 2013);

2011/62/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'8 giugno 2011, che modifica la direttiva 2001/83/CE, recante un codice comunitario relativo ai medicinali per uso umano, al fine di impedire l'ingresso di medicinali falsificati nella catena di fornitura legale (termine di recepimento 2 gennaio 2013);

2011/65/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'8 giugno 2011, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (rifusione) (termine di recepimento 2 gennaio 2013);

2011/70/Euratom del Consiglio, del 19 luglio 2011, che istituisce un quadro comunitario per la gestione responsabile e sicura del combustibile nucleare esaurito e dei rifiuti radioattivi (termine di recepimento 23 agosto 2013);

2011/76/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 settembre 2011, che modifica la direttiva 1999/62/CE relativa alla tassazione di autoveicoli pesanti adibiti al trasporto di merci su strada per l'uso di talune infrastrutture (termine di recepimento 16 ottobre 2013);

2011/77/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 settembre 2011, che modifica la direttiva 2006/116/CE concernente la durata di protezione del diritto d'autore e di alcuni diritti connessi (termine di recepimento 1° novembre 2013);

2011/82/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, intesa ad agevolare lo scambio transfrontaliero di informazioni sulle infrazioni in materia di sicurezza stradale (termine di recepimento 7 novembre 2013);

2011/83/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, sui diritti dei consumatori, recante modifica della direttiva 93/13/CEE del Consiglio e della direttiva 1999/44/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e che abroga la direttiva 85/577/CEE del Consiglio e la direttiva 97/7/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (termine di recepimento 13 dicembre 2013);

2011/85/UE del Consiglio, dell'8 novembre 2011, relativa ai requisiti per i quadri di bilancio degli Stati membri (termine di recepimento 31 dicembre 2013);

2011/89/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 novembre 2011, che modifica le direttive 98/78/CE, 2002/87/CE, 2006/48/CE e 2009/138/CE per quanto concerne la vigilanza supplementare sulle imprese finanziarie appartenenti a un conglomerato finanziario (termine di recepimento 10 giugno 2013);

2011/93/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 dicembre 2011, relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile, e che sostituisce la decisione quadro 2004/68/GAI del Consiglio (termine di recepimento 18 dicembre 2013);

2011/95/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 dicembre 2011, recante norme sull'attribuzione, a cittadini di paesi terzi o apolidi, della qualifica di beneficiario di protezione internazionale, su uno status uniforme per i rifugiati o per le persone aventi titolo a beneficiare della protezione sussidiaria, nonché sul contenuto della protezione riconosciuta (rifusione) (termine di recepimento 21 dicembre 2013);

2011/98/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 dicembre 2011, relativa a una procedura unica di domanda per il rilascio di un permesso unico che consente ai cittadini di paesi terzi di soggiornare e lavorare nel territorio di uno Stato membro e a un insieme comune di diritti per i lavoratori di paesi terzi che soggiornano regolarmente in uno Stato membro (termine di recepimento 25 dicembre 2013);

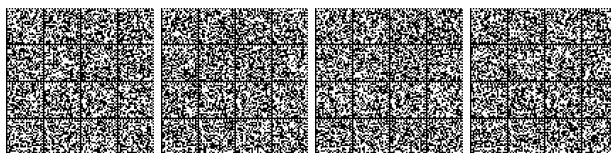
2011/99/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 dicembre 2011, sull'ordine di protezione europeo (termine di recepimento 11 gennaio 2015);

2012/4/UE della Commissione, del 22 febbraio 2012, che modifica la direttiva 2008/43/CE, relativa all'istituzione, a norma della direttiva 93/15/CEE del Consiglio, di un sistema di identificazione e tracciabilità degli esplosivi per uso civile (termine di recepimento 4 aprile 2012);

2012/12/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 aprile 2012, che modifica la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana (termine di recepimento 28 ottobre 2013);

2012/13/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2012, sul diritto all'informazione nei procedimenti penali (termine di recepimento 2 giugno 2014);

2012/18/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2012, sul controllo del pericolo di incidenti rilevanti connessi con sostanze pericolose, recante modifica e successiva abrogazione della direttiva 96/82/CE del Consiglio (termine di recepimento 31 maggio 2015; per l'articolo 30, termine di recepimento 14 febbraio 2014);

2012/19/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2012, sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) (rifusione) (termine di recepimento 14 febbraio 2014);

2012/26/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2012, che modifica la direttiva 2001/83/CE per quanto riguarda la farmacovigilanza (termine di recepimento 28 ottobre 2013);

2012/27/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2012, sull'efficienza energetica, che modifica le direttive 2009/125/CEe 2010/30/UE e abroga le direttive 2004/8/CE e 2006/32/CE (termine di recepimento finale 5 giugno 2014);

2012/28/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2012, su taluni utilizzi consentiti di opere orfane (termine di recepimento 29 ottobre 2014);

2012/29/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2012, che istituisce norme minime in materia di diritti, assistenza e protezione delle vittime di reato e che sostituisce la decisione quadro 2001/220/GAI (termine di recepimento 16 novembre 2015);

2012/33/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, che modifica la direttiva 1999/32/CE del Consiglio relativa al tenore di zolfo dei combustibili per uso marittimo (termine di recepimento 18 giugno 2014);

2012/34/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, che istituisce uno spazio ferroviario europeo unico (rifusione) (termine di recepimento 16 giugno 2015);

2012/52/UE della Commissione, del 20 dicembre 2012, comportante misure destinate ad agevolare il riconoscimento delle ricette mediche emesse in un altro Stato membro (termine di recepimento 25 ottobre 2013);

2013/1/UE del Consiglio, del 20 dicembre 2012, recante modifica della direttiva 93/109/CE relativamente a talune modalità di esercizio del diritto di eleggibilità alle elezioni del Parlamento europeo per i cittadini dell'Unione che risiedono in uno Stato membro di cui non sono cittadini (termine di recepimento 28 gennaio 2014)».

Note all'art. 1:

– Per i riferimenti normativi al decreto del Presidente della Repubblica 22 settembre 1988, n. 447, si veda nelle note alle premesse.

– Il testo dell'art. 104 del citato decreto del Presidente della Repubblica n. 447 del 1988, come modificato dal presente decreto, così recita:

«Art. 104 (*Colloqui del difensore con l'imputato in custodia cautelare*). – 1. L'imputato in stato di custodia cautelare ha diritto di conferire con il difensore fin dall'inizio dell'esecuzione della misura.

2. La persona arrestata in flagranza o fermata a norma dell'art. 384 ha diritto di conferire con il difensore subito dopo l'arresto o il fermo.

3. Nel corso delle indagini preliminari, quando sussistono specifiche ed eccezionali ragioni di cautela, il giudice su richiesta del pubblico ministero può, con decreto motivato, dilazionare, per un tempo non superiore a cinque giorni, l'esercizio del diritto di conferire con il difensore.

4. Nell'ipotesi di arresto o di fermo, il potere previsto dal comma 3 è esercitato dal pubblico ministero fino al momento in cui l'arrestato o il fermato è posto a disposizione del giudice.

4-bis. L'imputato in stato di custodia cautelare, l'arrestato e il fermato, che non conoscono la lingua italiana, hanno diritto all'assistenza gratuita di un interprete per conferire con il difensore a norma dei commi precedenti. Per la nomina dell'interprete si applicano le disposizioni del titolo IV del libro II.».

Note all'art. 2:

– Il testo degli articoli 67 e 68 del decreto legislativo 28 luglio 1989, n. 271, come modificati dal presente decreto, così recita:

«Art. 67 (*Albo dei periti presso il tribunale*). – 1. Presso ogni tribunale è istituito un albo dei periti, diviso in categorie.

2. Nell'albo sono sempre previste le categorie di esperti in medicina legale, psichiatria, contabilità, ingegneria e relative specialità, infortunistica del traffico e della circolazione stradale, balistica, chimica, analisi e comparazione della grafia *interpretariato e traduzione*.

3. Quando il giudice nomina come perito un esperto non iscritto negli albi, designa, se possibile, una persona che svolge la propria attività professionale presso un ente pubblico.

4. Nel caso previsto dal comma 3, il giudice indica specificamente nell'ordinanza di nomina le ragioni della scelta.

5. In ogni caso il giudice evita di designare quale perito le persone che svolgano o abbiano svolto attività di consulenti di parte in procedimenti collegati a norma dell'art. 371 comma 2 del codice.».

«Art. 68 (*Formazione e revisione dell'albo dei periti*). – 1. L'albo dei periti previsto dall'art. 67 è tenuto a cura del presidente del tribunale ed è formato da un comitato da lui presieduto e composto dal procuratore della Repubblica presso il medesimo tribunale, dal presidente del consiglio dell'ordine forense, dal presidente *dell'ordine, del collegio ovvero delle associazioni rappresentative a livello nazionale delle professioni non regolamentate* a cui appartiene la categoria di esperti per la quale si deve provvedere ovvero da loro delegati

2. Il comitato decide sulla richiesta di iscrizione e di cancellazione dall'albo.

3. Il comitato può assumere informazioni e delibera a maggioranza dei voti. In caso di parità di voti, prevale il voto del presidente.

4. Il comitato provvede ogni due anni alla revisione dell'albo per cancellare gli iscritti per i quali è venuto meno alcuno dei requisiti previsti dall'art. 69 comma 3 o è sorto un impedimento a esercitare l'ufficio di perito.».

Note all'art. 3:

– Il testo dell'art. 5 del citato decreto del Presidente della Repubblica 30 maggio 2002, n. 115, come modificato dal presente decreto, così recita:

«Art. 5 (*Spese ripetibili e non ripetibili*). – 1. Sono spese ripetibili:

a) le spese di spedizione, i diritti e le indennità di trasferta degli ufficiali giudiziari per le notificazioni;

b) le spese relative alle trasferte per il compimento di atti fuori dalla sede in cui si svolge il processo;

c) le spese e le indennità per i testimoni;

d) gli onorari, le spese e le indennità di trasferta e le spese per l'adempimento dell'incarico degli ausiliari del magistrato; *ad esclusione degli interpreti e dei traduttori nominati nei casi previsti dall'art. 143 codice di procedura penale*;

e) le indennità di custodia;

f) le spese per la pubblicazione dei provvedimenti del magistrato;

g) le spese per la demolizione di opere abusive e la riduzione in pristino dei luoghi;

h) le spese straordinarie;

i) le spese di mantenimento dei detenuti;

i-*bis*) le spese relative alle prestazioni previste dall'art. 96 del decreto legislativo 1° agosto 2003, n. 259, e quelle funzionali all'utilizzo delle prestazioni medesime.

2. Sono spese non ripetibili:

a) le indennità dei magistrati onorari, dei giudici popolari nei collegi di assise e degli esperti;

b) le spese relative alle trasferte dei magistrati professionali di corte di assise per il dibattimento tenuto in luogo diverso da quello di normale convocazione.

3. Fermo quanto disposto dall'art. 696, del codice di procedura penale, non sono ripetibili le spese per le rogatorie dall'estero e per le estradizioni da e per l'estero».

Note all'art. 4:

– La legge 16 aprile 1987, n. 183, è pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 13 maggio 1987, n. 109.

– La legge 31 dicembre 2009, n. 196 è pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 31 dicembre 2009, n. 303.

14G00041

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 17 gennaio 2014, n. **33**.

Regolamento recante modifiche al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 3 marzo 2011, n. 90, concernente l'individuazione dei termini superiori ai novanta giorni per la conclusione dei procedimenti amministrativi di competenza del Ministero degli affari esteri, a norma dell'articolo 2, comma 4, della legge 7 agosto 1990, n. 241.

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Visto l'articolo 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, recante disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri;

Visto l'articolo 2 della legge 7 agosto 1990, n. 241, come da ultimo modificato dall'articolo 7 della legge 18 giugno 2009, n. 69 ed in particolare i commi 3 e 4 secondo cui sono individuati i termini entro cui devono concludersi i procedimenti amministrativi;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 3 marzo 2011, n. 90, recante il regolamento di individuazione dei termini superiori ai novanta giorni per la conclusione dei procedimenti amministrativi di competenza del Ministero degli affari esteri, ai sensi dell'articolo 2, comma 4, della legge 7 agosto 1990, n. 241, come modificato dall'articolo 7 della legge 18 giugno 2009, n. 69;

Ravvisata la necessità di definire il termine di conclusione del procedimento di accertamento del possesso della cittadinanza italiana, di competenza delle autorità consolari all'estero;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei ministri, adottata nella riunione dell'8 novembre 2013;

Udito il parere del Consiglio di Stato, Sezione consultiva per gli atti normativi del 21 novembre 2013;

Vista la deliberazione del Consiglio dei ministri, adottata nella riunione del 17 gennaio 2014;

Sulla proposta del Ministro degli affari esteri e del Ministro per la pubblica amministrazione e la semplificazione;

ADOTTA:
il seguente regolamento:

Art. 1.

Modifica alla tabella allegata al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 3 marzo 2011, n. 90

1. All'allegato al decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 3 marzo 2011, n. 90, alla fine della tabella, è inserito il seguente procedimento:

Direzione Generale per gli italiani all'estero

Procedimento	Riferimenti Normativi	Termine	Note	Unità organizzativa responsabile
Accertamento del possesso della cittadinanza italiana e rilascio della relativa certificazione per tutti i casi di acquisto della cittadinanza italiana, ivi incluso quello della trasmissione *iure sanguinis* della stessa.	Codice civile di cui al RD 25 giugno 1865, n. 2358; Legge 13 giugno 1912, n. 555; Legge 5 febbraio 1992, n. 91	730 gg	Procedimento conseguente a istanze, richiedenti complesse istruttorie legate alla verifica della documentazione prodotta sia da Autorità amministrative italiane sia da analoghe istituzioni di Stati esteri, la cui completezza è alla base del prosieguo del procedimento amministrativo.	Uffici consolari

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

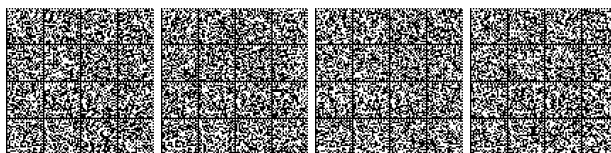
Roma, 17 gennaio 2014

Il Presidente del Consiglio dei ministri
LETTA

Il Ministro degli affari esteri
BONINO

Il Ministro per la pubblica amministrazione e la semplificazione
D'ALIA

Visto, *il Guardasigilli:* CANCELLIERI

Registrato alla Corte dei conti l'11 marzo 2014, n. 695

NOTE

AVVERTENZA:

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto ai sensi dell'art. 10, commi 2 e 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi e sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Note alle premesse:

Il testo dell'articolo 17, comma 3 della legge 23 agosto 1988, n. 400 è il seguente:

"Art. 17. *Regolamenti.*

(*Omissis*).

3. Con decreto ministeriale possono essere adottati regolamenti nelle materie di competenza del ministro o di autorità sottordinate al ministro, quando la legge espressamente conferisca tale potere. Tali regolamenti, per materie di competenza di più ministri, possono essere adottati con decreti interministeriali, ferma restando la necessità di apposita autorizzazione da parte della legge. I regolamenti ministeriali ed interministeriali non possono dettare norme contrarie a quelle dei regolamenti emanati dal Governo. Essi debbono essere comunicati al Presidente del Consiglio dei ministri prima della loro emanazione.".

Il testo dell'articolo 2 della legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi) è il seguente:

"Art. 2. *Conclusione del procedimento.*

1. Ove il procedimento consegua obbligatoriamente ad un'istanza, ovvero debba essere iniziato d'ufficio, le pubbliche amministrazioni hanno il dovere di concluderlo mediante l'adozione di un provvedimento espresso. Se ravvisano la manifesta irricevibilità, inammissibilità, improcedibilità o infondatezza della domanda, le pubbliche amministrazioni concludono il procedimento con un provvedimento espresso redatto in forma semplificata, la cui motivazione può consistere in un sintetico riferimento al punto di fatto o di diritto ritenuto risolutivo.

2. Nei casi in cui disposizioni di legge ovvero i provvedimenti di cui ai commi 3, 4 e 5 non prevedono un termine diverso, i procedimenti amministrativi di competenza delle amministrazioni statali e degli enti pubblici nazionali devono concludersi entro il termine di trenta giorni.

3. Con uno o più decreti del Presidente del Consiglio dei ministri, adottati ai sensi dell'articolo 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, su proposta dei Ministri competenti e di concerto con i Ministri per la pubblica amministrazione e l'innovazione e per la semplificazione normativa, sono individuati i termini non superiori a novanta giorni entro i quali devono concludersi i procedimenti di competenza delle amministrazioni statali. Gli enti pubblici nazionali stabiliscono, secondo i propri ordinamenti, i termini non superiori a novanta giorni entro i quali devono concludersi i procedimenti di propria competenza.

4. Nei casi in cui, tenendo conto della sostenibilità dei tempi sotto il profilo dell'organizzazione amministrativa, della natura degli interessi pubblici tutelati e della particolare complessità del procedimento, sono indispensabili termini superiori a novanta giorni per la conclusione dei procedimenti di competenza delle amministrazioni statali e degli enti pubblici nazionali, i decreti di cui al comma 3 sono adottati su proposta anche dei Ministri per la pubblica amministrazione e l'innovazione e per la semplificazione normativa e previa deliberazione del Consiglio dei ministri. I termini ivi previsti non possono comunque superare i centottanta giorni, con la sola esclusione dei procedimenti di acquisto della cittadinanza italiana e di quelli riguardanti l'immigrazione.

5. Fatto salvo quanto previsto da specifiche disposizioni normative, le autorità di garanzia e di vigilanza disciplinano, in conformità ai propri ordinamenti, i termini di conclusione dei procedimenti di rispettiva competenza.

6. I termini per la conclusione del procedimento decorrono dall'inizio del procedimento d'ufficio o dal ricevimento della domanda, se il procedimento è ad iniziativa di parte.

7. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 17, i termini di cui ai commi 2, 3, 4 e 5 del presente articolo possono essere sospesi, per una sola volta e per un periodo non superiore a trenta giorni, per l'acquisizione di informazioni o di certificazioni relative a fatti, stati o qualità non attestati in documenti già in possesso dell'amministrazione stessa o non direttamente acquisibili presso altre pubbliche amministrazioni. Si applicano le disposizioni dell'articolo 14, comma 2.

8. La tutela in materia di silenzio dell'amministrazione è disciplinata dal codice del processo amministrativo, di cui al decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104. Le sentenze passate in giudicato che accolgono il ricorso proposto avverso il silenzio inadempimento dell'amministrazione sono trasmesse, in via telematica, alla Corte dei conti.

9. La mancata o tardiva emanazione del provvedimento costituisce elemento di valutazione della performance individuale, nonché di responsabilità disciplinare e amministrativo-contabile del dirigente e del funzionario inadempiente.

9-*bis*. L'organo di governo individua, nell'ambito delle figure apicali dell'amministrazione, il soggetto cui attribuire il potere sostitutivo in caso di inerzia. Nell'ipotesi di omessa individuazione il potere sostitutivo si considera attribuito al dirigente generale o, in mancanza, al dirigente preposto all'ufficio o in mancanza al funzionario di più elevato livello presente nell'amministrazione. Per ciascun procedimento, sul sito internet istituzionale dell'amministrazione è pubblicata, in formato tabellare e con collegamento ben visibile nella homepage, l'indicazione del soggetto a cui è attribuito il potere sostitutivo e a cui l'interessato può rivolgersi ai sensi e per gli effetti del comma 9-*ter*. Tale soggetto, in caso di ritardo, comunica senza indugio il nominativo del responsabile, ai fini della valutazione dell'avvio del procedimento disciplinare, secondo le disposizioni del proprio ordinamento e dei contratti collettivi nazionali di lavoro, e, in caso di mancata ottemperanza alle disposizioni del presente comma, assume la sua medesima responsabilità oltre a quella propria.

9-*ter*. Decorso inutilmente il termine per la conclusione del procedimento o quello superiore di cui al comma 7, il privato può rivolgersi al responsabile di cui al comma 9-*bis* perché, entro un termine pari alla metà di quello originariamente previsto, concluda il procedimento attraverso le strutture competenti o con la nomina di un commissario.

9-*quater*. Il responsabile individuato ai sensi del comma 9-*bis*, entro il 30 gennaio di ogni anno, comunica all'organo di governo, i procedimenti, suddivisi per tipologia e strutture amministrative competenti, nei quali non è stato rispettato il termine di conclusione previsto dalla legge o dai regolamenti. Le Amministrazioni provvedono all'attuazione del presente comma, con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente, senza nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

9-*quinquies*. Nei provvedimenti rilasciati in ritardo su istanza di parte sono espressamente indicati il termine previsto dalla legge o dai regolamenti e quello effettivamente impiegato.".

Il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 3 marzo 2011, n. 90 (Regolamento di individuazione dei termini superiori ai novanta giorni per la conclusione dei procedimenti amministrativi di competenza del Ministero degli affari esteri, ai sensi dell'articolo 2, comma 4, della legge 7 agosto 1990, n. 241, come modificato dall'articolo 7 della legge 18 giugno 2009, n. 69) è stato pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 23 giugno 2011, n. 144.

Note all'art. 1:

Per i riferimenti al decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 3 marzo 2011, n. 90, si veda nelle note alle premesse.

La legge 5 febbraio 1992, n. 91 (Nuove norme sulla cittadinanza) è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale* del 15 febbraio 1992, n. 38.

14G00045

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 22 gennaio 2014.

Definizione di poteri derogatori ai sindaci e ai presidenti delle province interessati che operano in qualità di commissari governativi per l'attuazione delle misure urgenti in materia di riqualificazione e di messa in sicurezza delle istituzioni scolastiche statali.

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Visti gli articoli 95 e 117 della Costituzione;

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400, recante la disciplina dell'attività di Governo e l'ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri;

Vista la legge 11 gennaio 1996, n. 23, recante norme per l'edilizia scolastica;

Visto il decreto-legge 21 giugno 2013, n. 69, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 agosto 2013, n. 98, recante disposizioni urgenti per il rilancio dell'economia, e in particolare l'articolo 18, comma 8-*ter*, che prevede l'attribuzione di poteri derogatori, fino al 31 dicembre 2014, ai sindaci e ai presidenti delle province interessate per gli interventi e le finalità di cui al medesimo articolo 18, commi 8 e 8-*ter*;

Visto il decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca del 5 novembre 2013, prot. n. 906, con il quale la somma complessiva di euro 150.000.000,00, già ripartita tra le regioni dalla tabella 1 allegata al decreto-legge n. 69 del 2013, è stata assegnata agli enti locali sulla base delle graduatorie predisposte e approvate dalle regioni competenti in virtù dei progetti esecutivi immediatamente cantierabili trasmessi alle stesse entro il 15 settembre;

Considerata l'urgenza di intervenire in materia di riqualificazione e messa in sicurezza delle istituzioni scolastiche, con particolare riferimento a quelle in cui è stata censita la presenza di amianto, e di garantire pertanto il regolare svolgimento del servizio scolastico;

Considerato che per i suddetti fini è stata prevista dal citato articolo 18, commi da 8-*ter* a 8-*sexies*, una procedura più snella e immediata che consente di assegnare in tempi rapidi agli enti locali le risorse disponibili e di procedere celermente all'affidamento dei lavori, proprio al fine di realizzare tutti gli interventi nell'anno 2014;

Considerato che il richiamato articolo 18, comma 8-*ter*, prevede, per le suddette finalità e per gli interventi previsti dai commi 8 e 8-*ter*, che i sindaci e i presidenti delle province operino in qualità di commissari governativi, con poteri derogatori rispetto alla normativa vigente, in modo da poter rispettare i tempi di affidamento dei lavori entro il 28 febbraio 2014, pena la revoca dei finanziamenti nonché quelli di trasferimento delle risorse agli enti locali per permettere i pagamenti entro il 31 dicembre 2014, secondo gli stati di avanzamento dei lavori debitamente certificati;

Ritenuto pertanto indispensabile procedere alla definizione dei poteri derogatori rispetto alla normativa vigente da attribuire ai sindaci e ai presidenti delle province interessati dagli interventi di cui al citato decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 5 novembre 2013, prot. n. 906, nonché per gli interventi di cui al comma 8 del medesimo articolo 18;

Sulla proposta del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca e del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze;

Decreta:

Art. 1.

Ambito di applicazione e poteri derogatori

1. I sindaci e i presidenti delle province, interessati dagli interventi di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 5 novembre 2013, prot. n. 906, e di cui all'articolo 18, comma 8, del decreto-legge 21 giugno 2013, n. 69, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 agosto 2013, n. 98, operano in qualità di commissari governativi fino al 31 dicembre 2014 al fine di attuare le misure urgenti in materia di riqualificazione e messa in sicurezza delle istituzioni scolastiche di cui all'articolo 18, commi 8 e 8-*ter* del decreto-legge 21 giugno 2013, n. 69, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 agosto 2013, n. 98.

2. Per i suddetti interventi i sindaci e i presidenti delle province di cui al comma 1 sono autorizzati a derogare, nel rispetto dei principi generali dell'ordinamento giuridico e dei vincoli derivanti dall'ordinamento comunitario, alle seguenti disposizioni normative:

a) decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163:

1) articolo 11, commi 10 e 12;

2) articolo 12, comma 1, terzo periodo;

3) articolo 12, comma 2, terzo periodo;

4) articolo 12, comma 3, terzo periodo;

5) articolo 48, commi 1 e 1-*bis*;

6) articolo 70, nei limiti in cui ciascun termine minimo ivi previsto sia ridotto a non meno della metà;

7) articolo 71;

8) articolo 122, comma 5, secondo periodo;

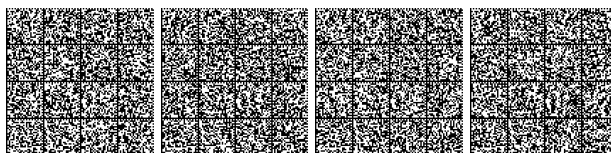
9) articolo 122, comma 6, nei limiti in cui ciascun termine minimo ivi previsto sia ridotto a non meno della metà;

10) articolo 123, limitatamente ai termini di scadenza di cui ai commi 2 e 3, differibili di non oltre trenta giorni;

11) articolo 125, comma 6;

b) decreto del Presidente della Repubblica 5 ottobre 2010, n. 207: tutte le disposizioni strettamente connesse agli articoli derogabili del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, indicati alla lettera *a)*;

c) articolo 10-*bis* della legge 7 agosto 1990, n. 241;

d) articolo 10 del decreto del Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380, salvo che l'intervento comporti mutamenti della destinazione d'uso o modificazioni della sagoma di immobili sottoposti a vincoli ai sensi del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42.

3. I poteri derogatori di cui al comma 2 si applicano anche agli interventi cofinanziati con i fondi di cui all'articolo 18, commi 8 e 8-*ter*, del decreto-legge 21 giugno 2013, n. 69, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 agosto 2013, n. 98, nella misura minima di euro 20.000,00 e per una percentuale minima del venti per cento dell'importo progettuale.

4. Le risorse assegnate agli interventi di cui all'articolo 18, comma 8-*ter*, del decreto-legge n. 69 del 2013 sono trasferite sulle contabilità di Tesoreria unica degli enti locali e gestite con separata contabilizzazione e rendicontazione.

Roma, 22 gennaio 2014

Il Presidente del Consiglio dei ministri
LETTA

Il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca
CARROZZA

Il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti
LUPI

Il Ministro dell'economia e delle finanze
SACCOMANNI

Registrato alla Corte dei conti il 3 marzo 2014, n. 622

14A02228

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 17 marzo 2014.

Indizione dei comizi elettorali per l'elezione dei membri del Parlamento europeo spettanti all'Italia.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Vista la legge 6 aprile 1977, n. 150, recante approvazione ed esecuzione dell'atto relativo all'elezione dei rappresentanti nell'Assemblea a suffragio universale diretto, firmato a Bruxelles il 20 settembre 1976 e allegato alla decisione, di pari data, del Consiglio delle Comunità europee;

Vista la decisione del Consiglio dell'Unione europea n. 2013/299/UE, Euratom del 14 giugno 2013, pubblicata nella *Gazzetta ufficiale* dell'Unione europea L 169 del 21 giugno 2013, relativa alla fissazione del periodo, dal 22 al 25 maggio 2014, in cui si terranno le ottave elezioni dei rappresentanti del Parlamento europeo a suffragio universale diretto;

Vista la legge 24 gennaio 1979, n. 18, recante norme per l'elezione dei membri del Parlamento europeo spettanti all'Italia, e successive modificazioni;

Visto il decreto-legge 24 giugno 1994, n. 408, convertito dalla legge 3 agosto 1994, n. 483, recante disposizioni urgenti in materia di elezioni al Parlamento europeo, e successive modificazioni;

Visto l'articolo 1, comma 399, primo periodo, della legge 27 dicembre 2013, n. 147 (Legge di stabilità 2014);

Vista la deliberazione del Consiglio dei ministri, adottata nella riunione del 14 marzo 2014;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei ministri;

EMANA

il seguente decreto

Art. 1.

I comizi per l'elezione dei membri del Parlamento europeo spettanti all'Italia sono convocati per il giorno di domenica 25 maggio 2014.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Dato a Roma, addì 17 marzo 2014

NAPOLITANO

RENZI, *Presidente del Consiglio dei ministri*

14A02276

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 17 marzo 2014.

Assegnazione del numero dei seggi alle circoscrizioni per l'elezione dei membri del Parlamento europeo spettanti all'Italia.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto il proprio decreto in data odierna con il quale i comizi per l'elezione dei membri del Parlamento europeo spettanti all'Italia sono stati convocati per il giorno di domenica 25 maggio 2014;

Vista la legge 6 aprile 1977, n. 150, recante approvazione ed esecuzione dell'atto relativo all'elezione dei rappresentanti nell'Assemblea a suffragio universale diretto, firmato a Bruxelles il 20 settembre 1976 e allegato alla decisione, di pari data, del Consiglio delle Comunità europee;

Vista la decisione del Consiglio Europeo n. 2013/299/UE del 28 giugno 2013, pubblicata nella *Gazzetta ufficiale* dell'Unione europea L 181 del 29 giugno 2013, che stabilisce la composizione del Parlamento europeo;

Vista la legge 24 gennaio 1979, n. 18, recante norme per l'elezione dei membri del Parlamento europeo spettanti all'Italia, e successive modificazioni;

Visto il decreto-legge 24 giugno 1994, n. 408, convertito dalla legge 3 agosto 1994, n. 483, recante disposizioni urgenti in materia di elezioni al Parlamento europeo, e successive modificazioni;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica in data 6 novembre 2012, pubblicato nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 294 del 18 dicembre 2012, con il quale è stata determinata la popolazione legale della Repubblica sulla base dei risultati del censimento ISTAT alla data del 9 ottobre 2011;

Sulla proposta del Ministro dell'interno;

EMANA

il seguente decreto

Art. 1.

Alle circoscrizioni di cui alla tabella A allegata alla legge 24 gennaio 1979, n. 18, e successive modificazioni, è assegnato il numero di seggi indicato nella tabella allegata al presente decreto, vistata dal Ministro dell'interno.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno stesso della sua pubblicazione.

Dato a Roma, addì 17 marzo 2014

NAPOLITANO

RENZI, *Presidente del Consiglio dei ministri*

ALFANO, *Ministro dell'interno*

TABELLA

TABELLA DI ASSEGNAZIONE DEL NUMERO DEI SEGGI ALLE CIRCOSCRIZIONI
PER L'ELEZIONE DEI MEMBRI DEL PARLAMENTO EUROPEO SPETTANTI ALL'ITALIA

Circoscrizioni	Popolazione di ogni circoscrizione determinata in base al censimento generale del 9 ottobre 2011	Quoziente: 814.160		Numero dei seggi assegnati a ciascuna circoscrizione
		Quozienti interi spettanti a ciascuna circoscrizione	Resti di ogni circoscrizione	
I. - ITALIA NORD-OCCIDENTALE (Piemonte - Valle d'Aosta - Liguria - Lombardia)	15.765.567	19	296.527 (*)	20
II. - ITALIA NORD-ORIENTALE (Veneto - Trentino-Alto Adige - Friuli Venezia Giulia - Emilia-Romagna)	11.447.805	14	49.565	14
III. - ITALIA CENTRALE (Toscana - Umbria - Marche - Lazio)	11.600.675	14	202.435	14
IV. - ITALIA MERIDIONALE (Abruzzo - Molise - Campania - Puglia - Basilicata - Calabria)	13.977.431	17	136.711	17
V. - ITALIA INSULARE (Sicilia - Sardegna)	6.642.266	8	128.986	8
TOTALI	59.433.744	72	814.224	73

N.B. - E' contraddistinto con un asterisco (*) il più alto resto in base al quale viene assegnato un seggio in più alla corrispondente circoscrizione.

Visto, *il Ministro dell'interno*

14A02277

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

DECRETO 24 ottobre 2013.

Ammissione al finanziamento di progetti di cooperazione internazionale. (Decreto n. 2001).

IL DIRETTORE GENERALE

PER IL COORDINAMENTO E LO SVILUPPO DELLA RICERCA

Visto il decreto-legge 16 maggio 2008, n. 85 recante: «Disposizioni urgenti per l'adeguamento delle strutture di Governo in applicazione dell'articolo 1, commi 376 e 377, della legge 24 dicembre 2007, n. 244», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 114 del 16 maggio 2008, convertito con modificazioni nella legge 14 luglio 2008, n. 121 pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 164 del 15 luglio 2008;

Visto il decreto legislativo del 27 luglio 1999, n. 297: «Riordino della disciplina e snellimento delle procedure per il sostegno della ricerca scientifica e tecnologica, per la diffusione delle tecnologie, per la mobilità dei ricercatori», e in particolare gli articoli 5 e 7 che prevedono l'istituzione di un Comitato, per gli adempimenti ivi previsti, e l'istituzione del Fondo agevolazioni alla ricerca;

Visto il decreto ministeriale 8 agosto 2000 n. 593, recante: «Modalità procedurali per la concessione delle agevolazioni previste dal decreto legislativo 27 luglio 1999, n. 297 e in particolare le domande presentate ai sensi dell'articolo 7 che disciplina la presentazione e selezione di progetti di ricerca»;

Visto il decreto ministeriale 2 gennaio 2008 n. 4, recante: «Adeguamento delle disposizioni del decreto ministeriale 8 agosto 2000 n. 593 ("Modalità procedurali per la concessione delle agevolazioni previste dal decreto legislativo 27 luglio 1999, n. 297") alla Disciplina comunitaria sugli aiuti di Stato alla ricerca, sviluppo ed innovazione di cui alla comunicazione 2006/C 323/01»;

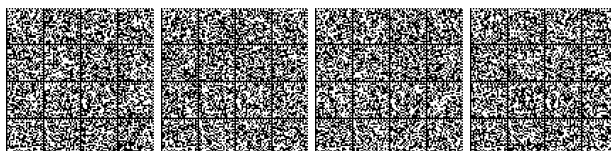
Viste le «Procedure operative per la valutazione ed il finanziamento dei progetti selezionati dalle JTI Artemis ed Eniac e dagli art. 169 AAL ed Eurostars» del 28 agosto 2008 ed in particolare le modalità e le percentuali di finanziamento ivi previste;

Vista la decisione adottata congiuntamente dal Consiglio e dal Parlamento Europeo n. 743/2008/CE del 9 luglio 2008 relativa alla partecipazione della Comunità a un programma di ricerca e sviluppo avviato da vari Stati membri a sostegno delle piccole e medie imprese che effettuano attività di ricerca e sviluppo (programma Eurostars);

Viste le domande presentate ai sensi dell'art. 7 del decreto 8 agosto 2000 n. 593 dai proponenti italiani partecipanti ai progetti internazionali, ed Eurostars e AAL e da queste iniziative selezionati ed ammessi a negoziazione, e visti i relativi esiti istruttori;

Visto l'art. 30 del decreto legge n. 5 del 9 febbraio 2012 convertito in legge n. 35 del 4 aprile 2012 di modifica del decreto legislativo 27 luglio 1999, n. 297 ai sensi del quale, per i progetti selezionati nel quadro di programmi Europei o internazionali non è prevista la valutazione tecnico scientifica e l'ammissione a finanziamento del Comitato di cui all'art. 7, comma 2, del decreto legislativo 27 luglio 1999, n. 297 e successive modifiche ed integrazioni;

Visti gli articoli 60, 61, 62 e 63 del decreto legge n. 83 del 22 giugno 2012 convertito con modificazioni dalla legge n. 134 del 7 agosto 2012;

Vista la decisione adottata congiuntamente dal Consiglio e dal Parlamento europeo n. 742/2008/CE del 9 luglio 2008 relativa alla partecipazione della Comunità ad un programma di ricerca e sviluppo avviato da vari Stati membri per il miglioramento della qualità della vita degli anziani attraverso l'uso di nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione (Programma *AAL)*;

Vista la direttiva del Ministro dell'11 giugno 2009 prot.n. 5364/GM per la ripartizione del Fondo di cui all'art. 5 del decreto legislativo 27 luglio 1999 n. 297;

Tenuto conto dell'approvazione della lista dei progetti selezionati nei bandi internazionali Eurostars;

Tenuto conto della ripartizione delle disponibilità del Fondo per le Agevolazioni alla ricerca degli anni 2007-2008, 2009, 2010-2011 di cui ai decreti direttoriali, rispettivamente, n. 560 del 2 ottobre 2009, n. 19 del 15 febbraio 2010 e n. 332 del 10 giugno 2011;

Considerato che per i progetti proposti per il finanziamento è in corso di acquisizione la certificazione di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 3 giugno 1998 n. 252;

Visto il decreto legislativo del 14 marzo 2013, n. 33: «Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni»;

Decreta:

Art. 1.

I progetti di ricerca E! 6946 Mathew Eurostars; E! 7865 Endomatrix Eurostars; E! 7678 Vampa Eurostars e E! 7857 Ficcar Eurostars, e AAL CareSupport sono ammessi agli interventi previsti dalle leggi citate nelle premesse, nella forma, misura, modalità e condizioni indicate nella scheda allegata al presente decreto (allegato 1).

Art. 2.

1. Gli interventi di cui al precedente articolo 1 sono subordinati all'acquisizione della certificazione antimafia di cui al decreto del Presidente della Repubblica 3 giugno 1998 n. 252.

2. Ai sensi del comma 35 dell'art. 5 del decreto 8 agosto 2000, n. 593, è data facoltà al soggetto proponente di richiedere una anticipazione per un importo massimo del 30% dell'intervento concesso. Ove detta anticipazione sia concessa a soggetti privati la stessa dovrà essere garantita da fideiussione bancaria o polizza assicurativa di pari importo.

3. Il Ministero, con successiva comunicazione, fornirà alla banca, ai fini della stipula del contratto di finanziamento, la ripartizione per ciascun soggetto proponente del costo ammesso e della relativa quota di contributo.

4. Le erogazioni dei contributi spettanti sono subordinate alla reiscrizione in bilancio dei fondi perenti.

5. Le variazioni del progetto senza aumento di spesa, approvate in ambito comunitario o internazionale, sono automaticamente recepite in ambito nazionale.

Art. 3.

Le risorse necessarie per gli interventi di cui all'art. 1 del presente decreto sono determinate complessivamente in euro € 2.210.860,44 nella forma di contributo nella spesa e graveranno sulle disponibilità del Fondo Agevolazioni per la Ricerca per l'anno 2007-2008, per l'anno 2009 e per l'anno 2010-2011.

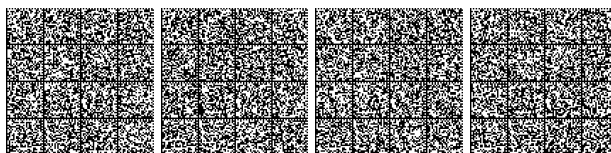
Il presente decreto sarà sottoposto agli organi di controllo ai sensi delle vigenti disposizioni e sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 24 ottobre 2013

Il direttore generale: FIDORA

Registrato alla Corte dei conti il 4 febbraio 2014

Ufficio di controllo sugli atti del MIUR, del MIBAC, del Min. Salute e del Min. Lavoro, foglio n. 294

ALLEGATO *1*

Legge 297/1999 Art. 7 Protocollo N. 48

Sezione A - Generalità del Progetto

- Protocollo N. 48 del 1/03/2012
- Progetto di Ricerca
  Titolo: E! 6946 MATHEW EUROSTARS : Microwawe Axial Tomograph for the Health Examination of Wood (MATHEW).

Inizio: 01/02/2013

Durata Mesi: 24 mesi

L'ammissibilità dei costi è dal novantesimo giorno successivo il 1/03/2012, data di protocollo della domanda

- Ragione Sociale/Denominazione Ditte:

FOS Srl	**Milano**
Università degli studi di Genova	**Genova**

• Costo Totale ammesso	Euro	1.110.000,00
- di cui Attività di Ricerca Industriale	Euro	964.000,00
- di cui Attività di Sviluppo Precompetitivo	Euro	146.000,00
al netto di recuperi pari a	Euro	0,00

Sezione B - Imputazione territoriale costi ammessi del Progetto

	Ricerca Industriale	Sviluppo Sperimentale	Totale
Eleggibile lettera a)	0,00	0,00	0,00
Eleggibile lettera c)	584.000,00	146.000,00	730.000,00
Elegg. Ob.2/ Phasing Out	0,00	0,00	0,00
Non Eleggibile	380.000,00	0,00	380.000,00
Extra UE	0,00	0,00	0,00
Totale	964.000,00	146.000,00	1.110.000,00

Sezione C - Forma e Misura dell'Intervento del Progetto

- Agevolazioni deliberate nella forma di Contributo alla spesa pari a:

- Attività di ricerca industriale	50% dei costi ammissibili
- Attività di Sviluppo sperimentale	25 % dei costi ammissibili

- Agevolazioni totali deliberate

- Contributo nella Spesa fino a Euro 518.500,00

Sezione D - Condizioni Specifiche

Legge 297/1999 Art. 7 Protocollo N. 1646 e 1695

Sezione A - Generalità del Progetto

- Protocollo N. 1646 e 1695 del 18/6/2013 e 25/06/2013
- Progetto di Ricerca

Titolo: E! 7865 Endomatrix EUROSTARS : Produzione di una matrice extracellulare endocondrale ingegnerizzata (Engineered eNDOchondral extracellular MATRIX for bone rigeneration) per la rigenerazione ossea.

Inizio: 01/03/2013

Durata Mesi: 36 mesi

L'ammissibilità dei costi è dal novantesimo giorno successivo al 20 settembre 2012, data di scadenza del bando internazionale Eurostars e, nella fattispecie, a partire dal 19 dicembre 2012.

- Ragione Sociale/Denominazione Ditte:

IRCCS Istituto Ortopedico Galeazzi Spa Milano
Holostem Terapie Avanzate S.r.l. Modena

- Costo Totale ammesso Euro 400.000,00

- di cui Attività di Ricerca Industriale Euro 400.000,00

- di cui Attività di Sviluppo Precompetitivo Euro 0,00

al netto di recuperi pari a Euro 0,00

Sezione B - Imputazione territoriale costi ammessi del Progetto

	Ricerca Industriale	Sviluppo Sperimentale	Totale
Eleggibile lettera a)	0,00	0,00	0,00
Eleggibile lettera c)	0,00	0,00	0,00
Elegg. Ob.2/ Phasing Out	0,00	0,00	0,00
Non Eleggibile	400.000,00	0,00	400.000,00
Extra UE	0,00	0,00	0,00
Totale	400.000,00	0,00	400.000,00

Sezione C - Forma e Misura dell'Intervento del Progetto

- Agevolazioni deliberate nella forma di Contributo alla spesa pari a:

  - Attività di ricerca industriale 50% dei costi ammissibili

  - Attività di Sviluppo sperimentale 25 % dei costi ammissibili

- Agevolazioni totali deliberate

- Contributo nella Spesa fino a Euro 200.000,00

Sezione D - Condizioni Specifiche

Legge 297/1999 Art. 7 Protocollo N. 1671, 1672 e 1753

Sezione A - Generalità del Progetto

- Protocollo N. 1671 del 20/6/2013, 1672 del 20/6/2013 e 1753 del 02/7/2013

- Progetto di Ricerca

Titolo: E! 7678 Vampa EUROSTARS: Tools and libraries for embedded Video content Analysis and understanding on the STM STHORM Multi-core Platform Architecture

Inizio: 15/04/2013

Durata Mesi: 24 mesi

L'ammissibilità dei costi è dal novantesimo giorno successivo al 20 settembre 2012, data di scadenza del bando internazionale Eurostars, e nella fattispecie a partire dal 19 dicembre 2012

- Ragione Sociale/Denominazione Ditte:

Selea s.r.l.	Cicognara di Viadana (Mantova)
Active tecnologies	Ferrara
Università degli Studi di Bologna	Bologna

• Costo Totale ammesso	Euro	976.895,00
- di cui Attività di Ricerca Industriale	Euro	976.895,00
- di cui Attività di Sviluppo Precompetitivo	Euro	0,00
al netto di recuperi pari a	Euro	0,00

Sezione B - Imputazione territoriale costi ammessi del Progetto

	Ricerca Industriale	Sviluppo Sperimentale	Totale
Eleggibile lettera a)	0,00	0,00	0,00
Eleggibile lettera c)	0,00	0,00	0,00
Elegg. Ob.2/ Phasing Out	0,00	0,00	0,00
Non Eleggibile	976.895,00	0,00	976.895,00
Extra UE	0,00	0,00	0,00
Totale	976.895,00	0,00	976.895,00

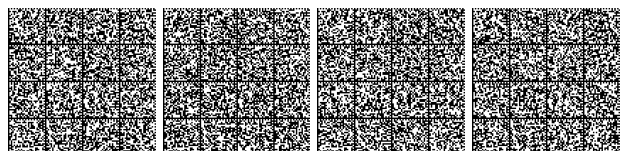
Sezione C - Forma e Misura dell'Intervento del Progetto

- Agevolazioni deliberate nella forma di Contributo alla spesa pari a:

- Attività di ricerca industriale	50% dei costi ammissibili
- Attività di Sviluppo sperimentale	25 % dei costi ammissibili

- Agevolazioni totali deliberate

- Contributo nella Spesa fino a Euro 488.447,50

Sezione D - Condizioni Specifiche

Legge 297/1999 Art. 7 Protocollo N. 1762

Sezione A - Generalità del Progetto

- Protocollo N. 1762 del 4 luglio 2013
- Progetto di Ricerca E! 7857 Ficcar EUROSTARS
  Titolo: Fully Integrated CMOS-based Car Radio chip

  Inizio: 01/01/2013

  Durata Mesi: 22 mesi

  L'ammissibilità dei costi è dal novantesimo giorno successivo al 20 settembre 2012, data di scadenza del bando internazionale Eurostars, e nella fattispecie a partire dal 19 dicembre 2012

- Ragione Sociale/Denominazione Ditte:
  STMicroelectronics S.r.L Agrate Brianza (Monza e Brianza)

- Costo Totale ammesso Euro 1.253.804,18

  - di cui Attività di Ricerca Industriale Euro 1.063.847,57

  - di cui Attività di Sviluppo Precompetitivo Euro 189.956,61

  al netto di recuperi pari a Euro 0,00

Sezione B - Imputazione territoriale costi ammessi del Progetto

	Ricerca Industriale	Sviluppo Sperimentale	Totale
Eleggibile lettera a)	0,00	0,00	0,00
Eleggibile lettera c)	0,00	0,00	0,00
Elegg. Ob.2/ Phasing Out	0,00	0,00	0,00
Non Eleggibile	1.063.847,57	189.956,61	1.253.804,18
Extra UE	0,00	0,00	0,00
Totale	1.063.847,57	189.956,61	1.253.804,18

Sezione C - Forma e Misura dell'Intervento del Progetto

- Agevolazioni deliberate nella forma di Contributo alla spesa pari a:
  - Attività di ricerca industriale 50% dei costi ammissibili
  - Attività di Sviluppo sperimentale 25 % dei costi ammissibili

- Agevolazioni totali deliberate

- Contributo nella Spesa fino a Euro 579.412,94

Sezione D - Condizioni Specifiche

Legge 297/1999 Art. 7 Protocollo N. 1762

Sezione A - Generalità del Progetto

- Protocollo N. 282 del 05/12/2012

- Progetto di Ricerca AAL CareSupport
  Titolo: "Integrated Platform for Informal Carers Training, Tele –consulting and Collaboration "

  Inizio: 01/01/2014

  Durata Mesi: 30

  L'ammissibilità dei costi è dal novantesimo giorno successivo al 05/12/2012, data di ricezione della domanda e nella fattispecie a partire dal 05/03/2013

  - Ragione Sociale/Denominazione Ditte:
  MAGGIOLI S.p.a. Sant'Arcangelo di Romagna (RN)

- Costo Totale ammesso Euro 849.000,00

  - di cui Attività di Ricerca Industriale Euro 849.000,00

  - di cui Attività di Sviluppo Precompetitivo Euro 0,00

  al netto di recuperi pari a Euro 0,00

Sezione B - Imputazione territoriale costi ammessi del Progetto

	Ricerca Industriale	Sviluppo Sperimentale	Totale
Eleggibile lettera a)	0,00	0,00	0,00
Eleggibile lettera c)	0,00	0,00	0,00
Elegg. Ob.2/ Phasing Out	0,00	0,00	0,00
Non Eleggibile	849.000,00	0,00	849.000,00
Extra UE	0,00	0,00	0,00
Totale	849.000,00		849.000,00

Sezione C - Forma e Misura dell'Intervento del Progetto

- Agevolazioni deliberate nella forma di Contributo alla spesa pari a:
  - Attività di ricerca industriale 50% dei costi ammissibili
  - Attività di Sviluppo sperimentale 25 % dei costi ammissibili

- Agevolazioni totali deliberate

- Contributo nella Spesa fino a Euro 424.500,00

Sezione D - Condizioni Specifiche

Assegnazioni (in Euro) da Piano di Riparto - art. 7 D.M. 593

Anno	Contributo nella spesa			Credito Agevolato			Totale C.S. + C.A.
	Nazionale	Aree Depresse	Totale C.S.	Nazionale	Aree Depresse	Totale C.A.	
2007 - 2008	36.000.000,00	500.000,00	36.500.000,00	0,00	1.300.000,00	1.300.000,00	37.800.000,00
2009	39.200.000,00	21.820.000,00	61.020.000,00	21.500.000,00	15.100.000,00	36.600.000,00	97.620.000,00
(1)	-457.967,57	-9.908.625,36	-10.366.592,93	-19.660.982,50	-15.640.328,00	-35.301.310,50	-45.667.903,43
2010- 2011	20.000.000,00	10.000.000,00	30.000.000,00	30.000.000,00	3.000.000,00	33.000.000,00	63.000.000,00
(2)	0,00	0,00	0,00	-30.000.000,00	-3.000.000,00	-33.000.000,00	-33.000.000,00
2012	185.593,00		185.593,00	43.500.000,00	0,00	43.500.000,00	43.685.593,00
TOTALE	94.742.032,43	22.411.374,64	117.153.407,07	31.839.017,50	3.759.672,00	35.598.689,50	152.752.096,57

Risorse (in Euro) impegnate con decreti finanziati del 2010 e 2011 - art. 7 D.M. 593/00

	Contributo nella spesa			Credito Agevolato			Totale C.S. + C.A.
	Nazionale	Aree Depresse	Totale C.S.	Nazionale	Aree Depresse	Totale C.A.	
anno 2010	21.334.168,16	3.200.330,32	24.534.498,48	1.839.017,50	759.672,00	2.598.689,50	27.133.187,98
anno 2011	20.780.441,30	6.349.026,81	27.129.468,11	0,00	0,00	0,00	27.129.468,11
anno 2012	19.414.233,64	1.780.936,31	21.195.169,95	0,00	0,00	0,00	21.195.169,95
anno 2013	12.054.543,81	1.728.330,92	13.782.874,73	0,00	0,00	0,00	13.782.874,73
Totale	73.583.386,91	13.058.624,35	86.642.011,26	1.839.017,50	759.672,00	2.598.689,50	89.240.700,76

Risorse disponibili - art. 7 D.M. 593/00

	Contributo nella spesa			Credito Agevolato			Totale C.S. + C.A.
	Nazionale	Aree Depresse	Totale C.S.	Nazionale	Aree Depresse	Totale C.A.	
Totale risorse	21.158.645,52	9.352.750,29	30.511.395,81	30.000.000,00	3.000.000,00	33.000.000,00	63.511.395,81

(1) Tali importi sono stati riassegnati come economie di gestione nel piano di riparto FAR 2010-2011

(2) Tali importi sono stati riassegnati come economie di gestione nel piano di riparto FAR 2012

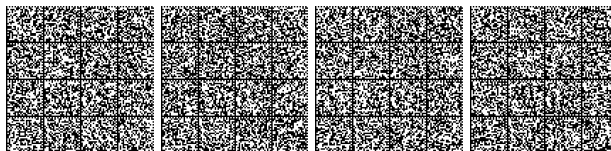
Residui da riparto 15/10/2013

Elenco decreti di ammissione finanziati e in corso di approvazione relativi all'art. 7 del DM 593/00

N. decreto	DATA DECRETO	DATA REGISTRAZIONE CORTE DEI CONTI	CS			CA			CA + CS Tot
			CS Nazionale	CS Depresse	CS Tot	CA Nazionale	CA Depresse	CA Tot	
n.232/Ric	31/05/2010		17.737.847,66	2.731.680,82	20.469.528,48	0,00	0,00	0,00	20.469.528,48
n.235/Ric	31/05/2010		1.503.498,00	427.149,50	1.930.647,50	1.839.017,50	759.672,00	2.598.689,50	4.529.337,00
n.2068/ric	26/11/2010	09/02/2011	2.092.822,50	41.500,00	2.134.322,50	0,00	0,00	0,00	2.134.322,50
	TOTALE 2010		21.334.168,16	3.200.330,32	24.534.498,48	1.839.017,50	759.672,00	2.598.689,50	27.133.187,98
n.61 Ric	09/02/2011	24/03/2011	8.984.956,47	1.428.852,80	10.413.809,27	0,00	0,00	0,00	10.413.809,27
n.176 Ric	30/03/2011	20/05/2011	3.907.943,99	2.013.391,02	5.921.335,01	0,00	0,00	0,00	5.921.335,01
n. 915/Ric	03/11/2011	12/03/2012	1.110.142,05	-	1.110.142,05	0,00	0,00	0,00	1.110.142,05
n. 992/Ric	28/11/2011	02/12/2011	6.510.237,05	3.173.944,73	9.684.181,78	0,00	0,00	0,00	9.684.181,78
n. 995/Ric	28/11/2011	07/02/2012	267.161,74	- 267.161,74	-	0,00	0,00	0,00	-
	TOTALE 2011		20.780.441,30	6.349.026,81	27.129.468,11	-	-	-	27.129.468,11
n. 23/Ric	30/01/2012	12/04/2012	2.641.219,74	-	2.641.219,74	0,00	0,00	0,00	2.641.219,74
n.108/ric	26/03/2012	14/06/2012	2.645.349,77	284.100,00	2.929.449,77	0,00	0,00	0,00	2.929.449,77
n.230/ric	18/05/2012	27/06/2012	1.265.448,18	387.875,00	1.653.323,18	0,00	0,00	0,00	1.653.323,18
n.232/Ric	21/05/2012	27/06/2012	249.900,00	-	249.900,00	0,00	0,00	0,00	249.900,00
n. 326/Ric	12/06/2012	17/07/2012	906.815,00	40.250,00	947.065,00	0,00	0,00	0,00	947.065,00
n.366/Ric	25/06/2012	02/08/2012	1.167.508,75	58.700,00	1.226.208,75	0,00	0,00	0,00	1.226.208,75
n.430/ric	23/07/2012		1.378.382,75	76.250,00	1.454.632,75	0,00	0,00	0,00	1.454.632,75
n.429/Ric	23/07/2012	06/09/2012	- 486.867,00	486.867,00	-	0,00	0,00	0,00	-
n.460/ric	30/07/2012	27/09/2012	2.138.450,11	219.944,44	2.358.394,55	0,00	0,00	0,00	2.358.394,55
n.461/ric	30/07/2012	27/09/2012	-	-	-	0,00	0,00	0,00	-
n.591/ric	01/10/2012	12/11/2012	267.950,00	-	267.950,00	0,00	0,00	0,00	267.950,00
n. 698/ric	17/10/2012	20/12/2012	4.195.075,00	-	4.195.075,00	0,00	0,00	0,00	4.195.075,00
n. 760/ric	12/11/2012	24/12/2012	438.935,63	86.979,60	525.915,23	0,00	0,00	0,00	525.915,23
n. 846/ric	27/11/2012	12/02/2013	762.612,89	139.970,27	902.583,16	0,00	0,00	0,00	902.583,16
n. 1000/ric	28/12/2012	18/03/2013	1.843.452,83	-	1.843.452,83	0,00	0,00	0,00	1.843.452,83
	TOTALE 2012		19.414.233,64	1.780.936,31	21.195.169,95	-	-	-	21.195.169,95

Dettaglio Decreti 15/10/2013

n. 928/ric	28/05/2013	25/07/2013	-	-	-	0,00	0,00	0,00	
n. 929/ric	28/05/2013	25/07/2013	1.000.767,75	335.951,38	1.336.719,13	0,00	0,00	0,00	1.336.719,13
n. 930/ric	28/05/2013	25/07/2013	3.290.715,85	623.524,54	3.914.240,39	0,00	0,00	0,00	3.914.240,39
n. 1338/ric	11/07/2013	24/10/2013	1.093.339,81	367.965,00	1.461.304,81	0,00	0,00	0,00	1.461.304,81
n. 1339/ric	11/07/2013	24/10/2013	437.949,60		437.949,60	0,00	0,00	0,00	437.949,60
n. 1563/ric	09/08/2013		2.097.541,00	-	2.097.541,00	0,00	0,00	0,00	2.097.541,00
n. 1743	25/09/2013		332.010,00	72.390,00	404.400,00	0,00	0,00	0,00	404.400,00
n. 1763	30/09/2013		1.029.946,27	-	1.029.946,27	0,00	0,00	0,00	1.029.946,27
ecreto ARTEMIS nSAFECER			889.913,09	-	889.913,09	0,00	0,00	0,00	889.913,09
ecreto Eurostars e AAL			1.882.360,44	328.500,00	2.210.860,44	0,00	0,00	0,00	2.210.860,44
TOTALE 2013			12.054.543,81	1.728.330,92	13.782.874,73	-	-	-	13.782.874,73
TOTALE 2010-2013			73.583.386,91	13.058.624,35	86.642.011,26	1.839.017,50	759.672,00	2.598.689,50	89.240.700,76

Dettaglio Decreti 15/10/2013

14A02150

DECRETO 24 ottobre 2013.

Ammissione al finanziameno di progetti di cooperazione internazionale. (Decreto n. 2000).

IL DIRETTORE GENERALE

PER IL COORDINAMENTO E LO SVILUPPO DELLA RICERCA

Visto il decreto-legge 16 maggio 2008, n. 85 recante: «Disposizioni urgenti per l'adeguamento delle strutture di Governo in applicazione dell'art. 1, commi 376 e 377, della Legge 24 dicembre 2007, n. 244», pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 114 del 16 maggio 2008, convertito con modificazioni nella legge 14 luglio 2008, n. 121 pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 164 del 15 luglio 2008;

Visto il decreto legislativo del 27 luglio 1999, n. 297: «Riordino della disciplina e snellimento delle procedure per il sostegno della ricerca scientifica e tecnologica, per la diffusione delle tecnologie, per la mobilità dei ricercatori», e in particolare gli articoli 5 e 7 che prevedono l'istituzione di un Comitato, per gli adempimenti ivi previsti, e l'istituzione del Fondo agevolazioni alla ricerca;

Visto il decreto ministeriale 8 agosto 2000 n. 593 , recante: «Modalità procedurali per la concessione delle agevolazioni previste dal decreto legislativo 27 luglio 1999, n. 297 e in particolare le domande presentate ai sensi dell'art. 7 che disciplina la presentazione e selezione di progetti di ricerca;

Visto il decreto ministeriale 2 gennaio 2008 n. 4, recante: «Adeguamento delle disposizioni del decreto ministeriale 8 agosto 2000 n. 593 («Modalità procedurali per la concessione delle agevolazioni previste dal decreto legislativo 27 luglio 1999, n. 297») alla Disciplina comunitaria sugli aiuti di Stato alla ricerca, sviluppo ed innovazione di cui alla comunicazione 2006/C 323/01»

Viste le «Procedure operative per la valutazione ed il finanziamento dei progetti selezionati dalle JTI ARTEMIS ed ENIAC e dagli art. 169 AAL ed Eurostars» del 28 agosto 2008 ed in particolare le modalità e le percentuali di finanziamento ivi previste

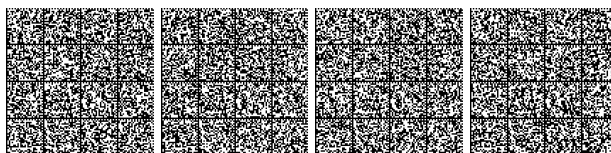
Vista la Decisione adottata congiuntamente dal Consiglio e dal Parlamento Europeo n. 743/2008/CE del 09 luglio 2008 relativa alla partecipazione della Comunità a un programma di ricerca e sviluppo avviato da vari Stati membri a sostegno delle piccole e medie imprese che effettuano attività di ricerca e sviluppo (programma Eurostars).

Viste le domande presentate ai sensi dell'art. 7 del decreto 8 agosto 2000 n. 593 dai proponenti italiani partecipanti ai progetti internazionali, ed Eurostars e AAL e da queste iniziative selezionati ed ammessi a negoziazione, e Visti i relativi esiti istruttori;

Visto l'art. 30 del decreto-legge n. 5 del 9 febbraio 2012 convertito in legge n. 35 del 4 aprile 2012 di modifica del decreto legislativo 27 luglio 1999, n. 297 ai sensi del quale, per i progetti selezionati nel quadro di programmi Europei o internazionali non è prevista la valutazione tecnico scientifica e l'ammissione a finanziamento del Comitato di cui all'art. 7, comma 2, del decreto legislativo 27 luglio 1999, n. 297 e successive modifiche ed integrazioni;

Visti gli articoli 60, 61, 62 e 63 del decreto-legge n. 83 del 22 giugno 2012 convertito con modificazioni dalla Legge n. 134 del 07/08/2012;

Vista la decisione adottata congiuntamente dal Consiglio e dal Parlamento Europeo n. 742/2008/CE del 09 luglio 2008 relativa alla partecipazione della Comunità ad un programma di ricerca e sviluppo avviato da vari Stati membri per il miglioramento della qualità della vita degli anziani attraverso l'uso di nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione (Programma *AAL)*;

Vista la direttiva del Ministro dell'11 giugno 2009 prot.n. 5364/GM per la ripartizione del Fondo di cui all'art. 5 del d.lgs.27 luglio 1999 n. 297;

Tenuto conto dell’approvazione della lista dei progetti selezionati nei bandi internazionali Eurostars;

Tenuto conto della ripartizione delle disponibilità del Fondo per le Agevolazioni alla Ricerca degli anni 2007-2008, 2009, 2010-2011 di cui ai decreti direttoriali, rispettivamente, n. 560 del 2 ottobre 2009 , n. 19 del 15 febbraio 2010 e n. 332 del 10 giugno 2011.

Considerato che per i progetti proposti per il finanziamento è in corso di acquisizione la certificazione di cui al DPR del 3 giugno 1998 n. 252;

Visto il decreto legislativo del 14 marzo 2013, n. 33: «Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni»;

Decreta:

Art. 1.

Il progetto di ricerca AAL BREATHE è ammesso agli interventi previsti dalle leggi citate nelle premesse, nella forma, misura, modalità e condizioni indicate nella scheda allegata al presente decreto (allegato 1).

Art. 2.

1. Gli interventi di cui al precedente art. 1 sono subordinati all’acquisizione della certificazione antimafia di cui al decreto del Presidente della Repubblica 3 giugno 1998 n. 252.

2. Ai sensi del comma 35 dell’art. 5 del decreto 8 agosto 2000, n. 593, è data facoltà al soggetto proponente di richiedere una anticipazione per un importo massimo del 30% dell’intervento concesso. Ove detta anticipazione sia concessa a soggetti privati la stessa dovrà essere garantita da fideiussione bancaria o polizza assicurativa di pari importo.

3. Il Ministero, con successiva comunicazione, fornirà alla banca, ai fini della stipula del contratto di finanziamento, la ripartizione per ciascun soggetto proponente del costo ammesso e della relativa quota di contributo.

4. Le erogazioni dei contributi spettanti sono subordinate alla reiscrizione in bilancio dei fondi perenti.

5. Le variazioni del progetto senza aumento di spesa, approvate in ambito comunitario o internazionale, sono automaticamente recepite in ambito nazionale.

Art. 3.

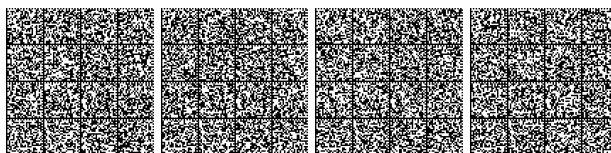
Le risorse necessarie per gli interventi di cui all’art. 1 del presente decreto sono determinate complessivamente in euro €. 95.000,00 nella forma di contributo nella spesa e graveranno sulle disponibilità del Fondo Agevolazioni per la Ricerca per l’anno 2007-2008, per l’anno 2009 e per l’anno 2010 - 2011.

Il presente decreto sarà sottoposto agli organi di controllo ai sensi delle vigenti disposizioni e sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 24 ottobre 2013

Il direttore generale: FIDORA

Registrato alla Corte dei conti il 4 febbraio 2014
Ufficio di controllo sugli atti del MIUR, del MIBAC, del Min. Salute del Min. Lavoro, foglio n. 295

ALLEGATO *1*

- Protocollo N. 283 del 05/12/2012

- Progetto di Ricerca AAL BREATHE

  Titolo: " Advanced Long Term care platform for informal caregiving (BREATHE)"

  Inizio: 01/04/2013

  Durata Mesi: 30

  L'ammissibilità dei costi è dal novantesimo giorno successivo al 05/12/2012, data di ricezione della domanda e nella fattispecie a partire dal 05/03/2013.

  - Ragione Sociale/Denominazione Ditte:

  ERREMME Associati sas **MILANO**

- Costo Totale ammesso Euro 190.000,00

  - di cui Attività di Ricerca Industriale Euro 190.000,00

  - di cui Attività di Sviluppo Precompetitivo Euro 0,00

  al netto di recuperi pari a Euro 0,00

Sezione B - Imputazione territoriale costi ammessi del Progetto

	Ricerca Industriale	Sviluppo Sperimentale	Totale
Eleggibile lettera a)	0,00	0,00	0,00
Eleggibile lettera c)	0,00	0,00	0,00
Elegg. Ob.2/ Phasing Out	0,00	0,00	0,00
Non Eleggibile	190.000,00	0,00	190.000,00
Extra UE	0,00	0,00	0,00
Totale	190.000,00	0,00	190.000,00

Sezione C - Forma e Misura dell'Intervento del Progetto

- Agevolazioni deliberate nella forma di Contributo alla spesa pari a:

  - Attività di ricerca industriale 50% dei costi ammissibili

  - Attività di Sviluppo sperimentale 25 % dei costi ammissibili

- Agevolazioni totali deliberate

- Contributo nella Spesa fino a Euro 95.000,00

Sezione D - Condizioni Specifiche

Considerato che la proponente non è in possesso dei previsti requisiti economico-finanziari, in applicazione delle disposizioni di cui all'art. 30 del D.L. 5 del 9/02/2012 convertito con legge n. 35/2012, si subordina la stipula del contratto, alla produzione da parte della ERREMME Associati sas di una polizza di garanzia a copertura dell'intero ammontare dell'agevolazione.

Assegnazioni (in Euro) da Piano di Riparto - art. 7 D.M. 593

Anno	Contributo nella spesa			Credito Agevolato			Totale C.S. + C.A.
	Nazionale	Aree Depresse	Totale C.S.	Nazionale	Aree Depresse	Totale C.A.	
2007 - 2008	36.000.000,00	500.000,00	36.500.000,00	0,00	1.300.000,00	1.300.000,00	37.800.000,00
2009	39.200.000,00	21.820.000,00	61.020.000,00	21.500.000,00	15.100.000,00	36.600.000,00	97.620.000,00
(1)	-457.967,57	-9.908.625,36	-10.366.592,93	-19.660.982,50	-15.640.328,00	-35.301.310,50	-45.667.903,43
2010- 2011	20.000.000,00	10.000.000,00	30.000.000,00	30.000.000,00	3.000.000,00	33.000.000,00	63.000.000,00
(2)	0,00	0,00	0,00	-30.000.000,00	-3.000.000,00	-33.000.000,00	-33.000.000,00
2012	185.593,00		185.593,00	43.500.000,00	0,00	43.500.000,00	43.685.593,00
TOTALE	94.742.032,43	22.411.374,64	117.153.407,07	31.839.017,50	3.759.672,00	35.598.689,50	152.752.096,57

Risorse (in Euro) impegnate con decreti finanziati del 2010 e 2011 - art. 7 D.M. 593/00

	Contributo nella spesa			Credito Agevolato			Totale C.S. + C.A.
	Nazionale	Aree Depresse	Totale C.S.	Nazionale	Aree Depresse	Totale C.A.	
anno 2010	21.334.168,16	3.200.330,32	24.534.498,48	1.839.017,50	759.672,00	2.598.689,50	27.133.187,98
anno 2011	20.780.441,30	6.349.026,81	27.129.468,11	0,00	0,00	0,00	27.129.468,11
anno 2012	19.414.233,64	1.780.936,31	21.195.169,95	0,00	0,00	0,00	21.195.169,95
anno 2013	12.149.543,81	1.728.330,92	13.877.874,73	0,00	0,00	0,00	13.877.874,73
Totale	73.678.386,91	13.058.624,35	86.737.011,26	1.839.017,50	759.672,00	2.598.689,50	89.335.700,76

Risorse disponibili - art. 7 D.M. 593/00

	Contributo nella spesa			Credito Agevolato			Totale C.S. + C.A.
	Nazionale	Aree Depresse	Totale C.S.	Nazionale	Aree Depresse	Totale C.A.	
Totale risorse	21.063.645,52	9.352.750,29	30.416.395,81	30.000.000,00	3.000.000,00	33.000.000,00	63.416.395,81

(1) Tali importi sono stati riassegnati come economie di gestione nel piano di riparto FAR 2010-2011

(2) Tali importi sono stati riassegnati come economie di gestione nel piano di riparto FAR 2012

Residui da riparto 15/10/2013

Elenco decreti di ammissione finanziati e in corso di approvazione relativi all'art. 7 del DM 593/00

N. decreto	DATA DECRETO	DATA REGISTRAZIONE CORTE DEI CONTI	CS			CA			CA + CS Tot
			CS Nazionale	CS Depresse	CS Tot	CA Nazionale	CA Depresse	CA Tot	
n.232/Ric	31/05/2010		17.737.847,66	2.731.680,82	20.469.528,48	0,00	0,00	0,00	20.469.528,48
n.235/Ric	31/05/2010		1.503.498,00	427.149,50	1.930.647,50	1.839.017,50	759.672,00	2.598.689,50	4.529.337,00
n.2068/ric	26/11/2010	09/02/2011	2.092.822,50	41.500,00	2.134.322,50	0,00	0,00	0,00	2.134.322,50
TOTALE 2010			21.334.168,16	3.200.330,32	24.534.498,48	1.839.017,50	759.672,00	2.598.689,50	27.133.187,98
n.61 Ric	09/02/2011	24/03/2011	8.984.956,47	1.428.852,80	10.413.809,27	0,00	0,00	0,00	10.413.809,27
n.176 Ric	30/03/2011	20/05/2011	3.907.943,99	2.013.391,02	5.921.335,01	0,00	0,00	0,00	5.921.335,01
n. 915/Ric	03/11/2011	12/03/2012	1.110.142,05	-	1.110.142,05	0,00	0,00	0,00	1.110.142,05
n. 992/Ric	28/11/2011	02/12/2011	6.510.237,05	3.173.944,73	9.684.181,78	0,00	0,00	0,00	9.684.181,78
n. 995/Ric	28/11/2011	07/02/2012	267.161,74	- 267.161,74	-	0,00	0,00	0,00	-
TOTALE 2011			20.780.441,30	6.349.026,81	27.129.468,11	-	-	-	27.129.468,11
n. 23/Ric	30/01/2012	12/04/2012	2.641.219,74	-	2.641.219,74	0,00	0,00	0,00	2.641.219,74
n.108/ric	26/03/2012	14/06/2012	2.645.349,77	284.100,00	2.929.449,77	0,00	0,00	0,00	2.929.449,77
n.230/ric	18/05/2012	27/06/2012	1.265.448,18	387.875,00	1.653.323,18	0,00	0,00	0,00	1.653.323,18
n.232/Ric	21/05/2012	27/06/2012	249.900,00	-	249.900,00	0,00	0,00	0,00	249.900,00
n. 326/Ric	12/06/2012	17/07/2012	906.815,00	40.250,00	947.065,00	0,00	0,00	0,00	947.065,00
n.366/Ric	25/06/2012	02/08/2012	1.167.508,75	58.700,00	1.226.208,75	0,00	0,00	0,00	1.226.208,75
n.430/ric	23/07/2012		1.378.382,75	76.250,00	1.454.632,75	0,00	0,00	0,00	1.454.632,75
n.429/Ric	23/07/2012	06/09/2012	- 486.867,00	486.867,00	-	0,00	0,00	0,00	-
n.460/ric	30/07/2012	27/09/2012	2.138.450,11	219.944,44	2.358.394,55	0,00	0,00	0,00	2.358.394,55
n.461/ric	30/07/2012	27/09/2012	-	-	-	0,00	0,00	0,00	-
n.591/ric	01/10/2012	12/11/2012	267.950,00	-	267.950,00	0,00	0,00	0,00	267.950,00
n. 698/ric	17/10/2012	20/12/2012	4.195.075,00	-	4.195.075,00	0,00	0,00	0,00	4.195.075,00
n. 760/ric	12/11/2012	24/12/2012	438.935,63	86.979,60	525.915,23	0,00	0,00	0,00	525.915,23
n. 846/ric	27/11/2012	12/02/2013	762.612,89	139.970,27	902.583,16	0,00	0,00	0,00	902.583,16
n. 1000/ric	28/12/2012	18/03/2013	1.843.452,83	-	1.843.452,83	0,00	0,00	0,00	1.843.452,83
TOTALE 2012			19.414.233,64	1.780.936,31	21.195.169,95	-	-	-	21.195.169,95

Dettaglio Decreti 15/10/2013

n. 928/ric	28/05/2013	25/07/2013	-	-	-	0,00	0,00	0,00	-
n. 929/ric	28/05/2013	25/07/2013	1.000.767,75	335.951,38	1.336.719,13	0,00	0,00	0,00	1.336.719,13
n. 930/ric	28/05/2013	25/07/2013	3.290.715,85	623.524,54	3.914.240,39	0,00	0,00	0,00	3.914.240,39
n. 1338/ric	11/07/2013	24/10/2013	1.093.339,81	367.965,00	1.461.304,81	0,00	0,00	0,00	1.461.304,81
n. 1339/ric	11/07/2013	24/10/2013	437.949,60		437.949,60	0,00	0,00	0,00	437.949,60
n. 1563/ric	09/08/2013		2.097.541,00	-	2.097.541,00	0,00	0,00	0,00	2.097.541,00
n. 1743	25/09/2013		332.010,00	72.390,00	404.400,00	0,00	0,00	0,00	404.400,00
n. 1763	30/09/2013		1.029.946,27	-	1.029.946,27	0,00	0,00	0,00	1.029.946,27
decreto ARTEMIS nSAFECER			889.913,09	-	889.913,09	0,00	0,00	0,00	889.913,09
decreto Eurostars e AAL			1.882.360,44	328.500,00	2.210.860,44	0,00	0,00	0,00	2.210.860,44
decreto AAL BREATHE			95.000,00	-	95.000,00	0,00	0,00	0,00	95.000,00
TOTALE 2013			12.149.543,81	1.728.330,92	13.877.874,73	-	-	-	13.877.874,73
TOTALE 2010-2013			**73.678.386,91**	**13.058.624,35**	**86.737.011,26**	**1.839.017,50**	**759.672,00**	**2.598.689,50**	**89.335.700,76**

14A02151

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 3 marzo 2014.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Prosciutto di Parma» registrata in qualità di Denominazione di Origine Protetta in forza al Regolamento (CE) 1107 della Commissione del 12 giugno 1996.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) 1107 della Commissione del 12 giugno 1996 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma»;

Considerato che è stata richiesta, ai sensi dell'art. 53 del Regolamento (UE) n. 1151/2012, una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che con Regolamento (UE) n. 1208/2013 della Commissione del 25 novembre 2013 è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della registrazione della modifica richiesta, della D.O.P. «Prosciutto di Parma», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Prosciutto di Parma», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del Regolamento (UE) n. 1208/2013 della Commissione del 25 novembre 2013.

I produttori che intendono porre in commercio la Denominazione di Origine Protetta «Prosciutto di Parma», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 3 marzo 2014

Il direttore generale: GATTO

ALLEGATO

Disciplinare di produzione
della denominazione di origine protetta
«Prosciutto di Parma»

PROSCIUTTO DI PARMA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
(Disciplinare Generale e Dossier di cui all'articolo 4 del Regolamento CEE n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992)

ALLEGATI

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA A

Legge 4 luglio 1970 n. 506

Legge 13 febbraio 1990 n. 26

D.P.R. 3 gennaio 1978 n. 83

D.M. 15 febbbraio 1993 n. 253

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA B

Provvedimento che ha definito i parametri analitici qualitativi.

Direttiva concernente le operazioni di affettamento e confezionamento del Prosciutto di Parma.

Esemplare "neutro" di confezione di Prosciutto di Parma preaffettato.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA C

Delimitazione della zona di trasformazione

Delimitazione della zona di provenienza della materia prima

Estratto della legge 19 febbraio 1992 n. 142

Raccolta esemplificativa di articoli attinenti:

l'impiego del siero di latte e di cereali nella dieta del "suino pesante";

le razze idonee e non alla produzione del "suino pesante";

alcune ricerche sulle caratteristiche del tessuto adiposo di copertura nel "suino pesante".

Segnalazioni bibliografiche sulla produzione del suino pesante italiano

Esemplare del certificato dell'allevatore

Direttiva sulle procedure per la compilazione e gestione dei certificati dell'allevatore

Esemplari di moduli di domanda per allevamenti e macelli

Esemplare di timbro numerato ("PP") del macello

Esemplari del sigillo

Esemplare di verbale di sigillatura

Esemplare di verbale di contrassegnatura (marchiatura)

Copia parziale del registro del produttore

Impronta della corona ducale

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA D

Bibliografia dei testi contenenti notizie storiche riguardanti diversi aspetti del prosciutto di Parma in particolare l'allevamento del suino nella Pianura Padana ed a Parma, la produzione e commercializzazione del prosciutto di Parma.

Copia di "Avviso per la notificazione delle carni suine salate, e contrattazione all'ingroffo delle medefime" pubblicato dal Governatore di Parma il 21 aprile 1764, in cui figura anche il prosciutto con l'osso ("prefciuto con l'offo").

Copia di un estratto del "vocabolario topografico dei ducati di Parma, Piacenza e Guastalla" di Lorenzo Molossi, stampato nel 1832/34, in cui si trova un esplicito riferimento all'allevamento dei "porci" per la produzione di prosciutti crudi.

Copie di alcune pagine del bollettino della Camera di commercio di Parma risalente al 1915 in cui compare, nella classe merceologica dei salumi, il "prosciutto vecchio".

Estratto del registro delle ditte della Camera di commercio di Parma da cui risulta la costituzione, negli anni 20 e 30, di aziende produttrici di prosciutto.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA E

Esemplare di modulo per la richiesta di riconoscimento del produttore

Foto delle fasi di lavorazione del prosciutto di Parma.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA F

Regolamento (CEE) n. 3220/84;

Decisione della Commissione del 21 dicembre 1988

Decisione della Commissione del 20 novembre 1989

Decreto del Ministero dell'Agricoltura e Foreste del 24 febbraio 1989

Copie di articoli riportanti cenni sul legame tra la produzione e l'area geografica delimitata.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA H

Verbale di deposito marchio "corona ducale" del 1963

Verbale di deposito del marchio "corona ducale" del 1973 (e modifica di quella del 1963)

Decreto Ministeriale 9 ottobre 1978 - Allegato 4

Certificato di deposito del marchio "corona ducale" del 1987 (strumentale alla registrazione OMPI)

Decreto Ministeriale 26 agosto 1991

Decreto Ministeriale 9 ottobre 1978 - Allegato 3

Decreto Ministeriale 4 agosto 1986

PREMESSA METODOLOGICA

Il presente lavoro si prefigge lo scopo di razionalizzare il panorama normativo posto alla base della denominazione di origine "prosciutto di Parma", al fine di renderlo intelligibile e quindi alla portata di tutti coloro che perseguono una conoscenza dettagliata e specifica dello stesso.

La metodologia reputata maggiormente funzionale allo scopo sopra evidenziato consiste nella suddivisione per materia di alcuni argomenti base o principi generali, accompagnata dalla trasposizione, per ogni argomento analizzato, di tutte le disposizioni legislative e regolamentari allo stesso afferenti, anche se previste da diversi testi di legge, regolamenti o direttive esecutive.

Pertanto, il lettore potrà trovare con estrema semplicità, a seguito di ogni argomento esposto, una completa ed esauriente regolamentazione inglobante tutto quanto disposto sull'argomento stesso.

Il testo che si propone prende in considerazione esclusivamente le norme attualmente in vigore e dovrà chiaramente essere assoggettato alle variazioni del caso ogni qual volta detto complesso normativo subirà modifiche di rilievo.

PROSCIUTTO DI PARMA
(Denominazione di origine protetta)

SCHEDA A

Nome del prodotto: PROSCIUTTO DI PARMA

La denominazione di origine "Prosciutto di Parma" è stata inizialmente giuridicamente protetta a livello nazionale dal 1970 attraverso la legge 4 luglio 1970 n. 506 ed è poi stata riconosciuta come DOP ai sensi del Regolamento CEE n. 2081/92 con Regolamento CE n. 1107 del 12.6.96.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA A

A.1: Legge 4 luglio 1970 n. 506

A.2: Legge 13 febbraio 1990 n. 26

A.3: D.P.R. 3 febbraio 1978 n. 83

A.4: D.M. 15 febbraio 1993 n. 253

SCHEDA B

Descrizione del prodotto con indicazione delle materie prime e delle principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche ed organolettiche.

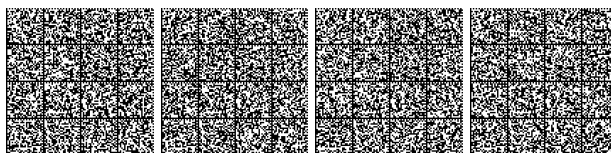
La denominazione di origine "prosciutto di Parma" è riservata esclusivamente al prosciutto munito di contrassegno atto a consentirne in via permanente la identificazione, ottenuto dalla cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. 3 del Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993 n. 253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e regolamentari stagionato nella zona tipica di produzione di cui all'art. 2 della legge 13 febbraio 1990 n. 26 per il periodo minimo di 12 mesi a decorrere dalla salagione. Il peso è riferito ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno di cui sopra.

Le specifiche caratteristiche merceologiche del prosciutto di Parma sono:

a) forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare la immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta);

b) peso: normalmente tra gli otto e i dieci chilogrammi e comunque non inferiore ai sette;

c) colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

d) aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;

e) la caratterizzazione mediante l'osservanza di parametri analitici predeterminati.

Il criterio adottato per la selezione dei parametri qualitativi è quello della correlazione fra attributi organolettici e parametri chimici. Con questo metodo sono stati individuati i seguenti parametri: la concentrazione di sale, di umidità e di azoto solubile (indice di proteolisi). Infatti è noto che il prodotto di qualità deve contenere limitate quantità di cloruro di sodio e di umidità, mentre nel caso dell'indice di proteolisi si è osservato che, se troppo elevato, esso influisce negativamente sulle caratteristiche di consistenza del magro.

Per ciascuno dei tre suddetti parametri sono stati individuati degli intervalli che diventano i valori di riferimento per verificare se un campione di prosciutti, estratto a caso da uno stabilimento di produzione, appartiene alla popolazione di riferimento e può essere quindi considerato rappresentativo delle caratteristiche medie del Prosciutto di Parma.

Tali intervalli risultano così definiti:

Umidità: 59,0% - 63,5%

Sale: 4,2% - 6,2%

Indice di proteolisi: 24,0% - 31,0%.

I valori che definiscono gli intervalli di variabilità dei rispettivi parametri non si riferiscono al singolo prosciutto, ma alla media dei prosciutti campionati nello stabilimento alla scadenza prevista, dai quali viene prelevata la sola frazione magra isolata dal bicipite femorale.

La materia prima (cosce fresche) utilizzata per la produzione di prosciutto di Parma presenta i seguenti elementi di caratterizzazione:

- la consistenza del grasso: è stimata attraverso la determinazione del numero di iodio e/o del contenuto di acido linoleico, da effettuarsi sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia. Per ogni singolo campione il numero di iodio non deve superare 70 ed il contenuto di acido linoleico non deve essere superiore al 15%;

- la copertura di grasso: lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifilata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore ("sottonoce"), dovrebbe aggirarsi intorno ai 20 millimetri per le cosce fresche utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso ricompreso fra i 7 e 9 chilogrammi, ed ai 30 millimetri nelle cosce fresche utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso superiore ai 9 chilogrammi.

Tale spessore non deve, in ogni caso, essere inferiore rispettivamente a 15 millimetri ed a 20 millimetri per le due categorie di cosce fresche, cotenna compresa.

In "corona" deve essere presente una copertura tale, in ogni caso, da impedire il distacco della cotenna dalla fascia muscolare sottostante;

- peso delle cosce fresche: le cosce fresche rifilate, di peso preferibilmente compreso tra 12 e 14 chilogrammi, non devono in ogni caso pesare meno di 10 chilogrammi;

- qualità della carne: sono escluse dalla produzione protetta le cosce fresche provenienti da suini con miopatie conclamate (PSE, DFD, postumi evidenti di processi flogistici o traumatici, ecc..) certificate da un medico veterinario al macello;

- le cosce fresche non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione; per refrigerazione si intende che le cosce devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura interna tra - 1 °C e + 4 °C;

- non possono essere utilizzate cosce che risultino ricavate da suini macellati da meno di 24 ore o da oltre 120 ore.

Il prosciutto di Parma, dopo l'applicazione del contrassegno, può essere commercializzato anche disossato, ovvero in tranci di forma e peso variabili ovvero affettato ed opportunamente confezionato. Qualora non sia possibile conservare sul prodotto il contrassegno, questo dovrà essere apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione, sotto il controllo dell'Organismo abilitato. In questi casi le operazioni di confezionamento dovranno essere effettuate nella zona tipica di produzione. Il confezionamento del prosciutto di Parma può avvenire in confezioni in atmosfera modificata ovvero sottovuoto e di dimensioni, forma e peso variabili. Tutte le confezioni di prosciutto di Parma presentano obbligatoriamente una porzione comune posizionata al vertice sinistro superiore della confezione riportante il marchio consortile e le diciture "Prosciutto di Parma". Denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990 n. 26. Confezionato sotto il controllo dell'organismo incaricato. Tale parte comune deve inoltre avere le caratteristiche e rispondere a tutte le condizioni specificamente previste dalla Direttiva Affettamento.

Nell'ambito della Direttiva che disciplina la materia sono state definite le caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche del prodotto da utilizzare, con particolare riferimento alla pezzatura ed al periodo di stagionatura. Tutte le operazioni, dalla fase iniziale della disossatura a quella finale dell'affettamento e confezionamento sono svolte sotto il diretto controllo di ispettori dell'Organismo abilitato (per questo particolare aspetto si rimanda alla scheda *G)*.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA B

Provvedimento che ha definito i parametri analitici qualitativi.

Direttiva concernente le operazioni di affettamento e confezionamento del Prosciutto di Parma.

Esemplare "neturo" di confezione di prosciutto di Parma preaffettato.

Altri documenti richiamati:

- Legge n. 26/90 (Scheda A)
- D.M. 253/93 (Scheda A)
- Prescrizioni produttive in materia di suinicoltura (Scheda C)

SCHEDA C

Delimitazione della zona geografica e rispetto delle condizioni di cui all'articolo 2 paragrafo 4.

La zona tipica di produzione del prosciutto di Parma - così come individuata dalla legge 13 febbraio 1990 n. 26 - ed ancor prima la legge 4 luglio 1970 n. 506 - comprende il territorio della provincia di Parma (regione Emilia-Romagna - Italia) posto a Sud della via Emilia distanza da questa non inferiore a 5 chilometri fino ad una altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad Ovest dal corso del torrente Stirone.

Nella zona di cui al punto C.1 devono essere ubicati gli stabilimenti di produzione (prosciuttifici) ed i laboratori di affettamento e confezionamento e devono quindi svolgersi tutte le fasi di trasformazione della materia prima previste dal disciplinare.

La materia prima proviene da un'area geograficamente più ampia della zona di trasformazione, che comprende il territorio amministrativo delle seguenti Regioni: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio (Italia).

C.4 Tale zona di provenienza della materia prima è delimitata rigorosamente dalla legge 13 febbraio 1990 n. 26, così come modificata

dall'articolo 60 della legge 19 febbraio 1992 n. 142, e dal Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993 n. 253.

In tale zona hanno sede tutti gli allevamenti dei suini le cui cosce sono destinate alla produzione del prosciutto di Parma, gli stabilimenti di macellazione abilitati alla relativa preparazione nonché i laboratori di sezionamento eventualmente ricompresi nel circuito della produzione protetta.

Per soddisfare alle esigenze indicate nella successiva scheda F, per la produzione delle materie prime, così come definite all'articolo 2 paragrafo 5 del Regolamento CEE n. 2081/92, sussistono le seguenti condizioni particolari e prescrizioni:

RAZZE E REQUISITI DEI SUINI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO DI PARMA

- Sono ammessi gli animali, in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace, così come migliorate dal Libro genealogico italiano.

- Sono altresì ammessi gli animali derivati dalla razza Duroc, così come migliorata dal Libro genealogico italiano.

- Sono inoltre ammessi gli animali di altre razze, meticci ed ibridi, purchè provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro genealogico italiano per la produzione del suino pesante.

- In osservanza alla tradizione, restano comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS), oggi rilevabili obiettivamente anche sugli animali "post mortem" e sui prodotti stagionati.

- Sono in ogni caso esclusi gli animali che non producano cosce conformi alle presenti prescrizioni produttive; per quanto riguarda gli elementi di caratterizzazione della coscia suina fresca, essi sono prescritti nelle condizioni indicate alla precedente scheda B.

- Sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

ALTRE PRESCRIZIONI E CONDIZIONI PARTICOLARI

- I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e, comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di chilogrammi 160 più o meno 10%.

- L'età minima di macellazione è di nove mesi ed è accertata sulla base della timbro apposto ai fini del comma 3 dell'articolo 4 del Decreto Ministeriale 253/93.

- È esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.

- I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.

C.6.3. ALIMENTAZIONE DEI SUINI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO DI PARMA

- Gli alimenti consentiti, le quantità e le modalità di impiego sono riportati nella tabella di seguito riportata.

- L'alimento dovrà, preferibilmente, essere presentato in forma liquida (broda o pastone) e, per tradizione, con siero di latte.

Alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo.

Tutti quelli utilizzabili nel periodo di ingrasso, in idonea concentrazione, nonché quelli sottoelencati. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale.

Semola glutinata di mais e/o corn gluten feed	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Carrube denocciolate	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Farina di pesce	s.s.:	fino al 1% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soia	s.s.:	fino ad un massimo del 20%
Distillers	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Latticello*	s.s.:	fino ad un massimo di 6 l/capo giorno
Lipidi con punto di fusione superiore a 36 C.°	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Lisati proteici	s.s.:	fino al 1% della s.s. della razione
Silomais	s.s.:	fino al 10% della s.s. della razione

s.s.= Sostanza secca

Alimenti ammessi nella fase di ingrasso

La presenza di sostanza secca da cereali nella fase d'ingrasso non dovrà essere inferiore al 55% di quella totale.

Mais	s.s.:	fino al 55% della s.s. della razione
Pastone di granella e/o pannocchia	s.s.:	fino al 55% della s.s. della razione
Sorgo	s.s.:	fino al 40% della s.s. della razione
Orzo	s.s.:	fino al 40% della s.s. della razione
Frumento	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Triticale	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Avena	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Cereali minori	s.s.:	fino al 25% della s.s. della razione
Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	s.s.:	fino al 20% della s.s. della razione
Patata disidratata***	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Manioca***	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Polpe di bietola surpressate ed insilate	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Expeller di lino	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Polpe secche esauste di bietola	s.s.:	fino al 4% della s.s. della razione
Marco mele e pere; buccette d'uva o di pomodori quali veicoli di integratori	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Siero di latte *	s.s.:	fino ad un massimo di 15 l. capo/giorno
Latticello*	s.s.:	fino ad un apporto massimo di 250 grammi capo/giorno di sostanza secca
Farina disidratata di medica	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Melasso**	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soja	s.s.:	fino al 15% della s.s. della razione
Farina di estrazione di girasole	s.s.:	fino al 8% della s.s. della razione
Farina di estrazione di sesamo	s.s.:	fino al 3% della s.s. della razione
Farina di estrazione di cocco	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Farina di estrazione di germe di mais	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Pisello e/o altri semi di leguminose	s.s.:	fino al 5% della s.s. della razione
Lievito di birra e/o di torula	s.s.:	fino al 2% della s.s. della razione
Lipidi con punto di fusione superiore a 40 C.°	s.s:	fino al 2% della razione

s.s.= Sostanza secca

- Ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualità è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta.

- Sono ammesse tolleranze massime del 10%.

- Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno (*).

- Se associato a borlande il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2% (**).

- Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione (***).

- Per "latticello" si intende il sottoprodotto della lavorazione del burro e per siero di latte il sottoprodotto di cagliate.

PRESCRIZIONI RELATIVE ALL'ALLEVAMENTO DEI SUINI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI PROSCIUTTO DI PARMA

Fasi di allevamento:

- Le fasi di allevamento sono così definite:

allattamento: prime quattro settimane sottoscrofa;

svezzamento: dalla 5^ alla 12^ settimana;

magronaggio: da 30 ad 80 chilogrammi di peso;

ingrasso: da 80 a 160 chilogrammi di peso ed oltre.

- Le tecniche di allevamento sono finalizzate ad ottenere un suino pesante, obiettivo che deve essere perseguito assicurando moderati accrescimenti giornalieri, nonché la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali della classificazione CEE ("U", "R" e "O").

A tal fine l'alimentazione dovrà essere distribuita razionata, preferibilmente sottoforma liquida o di pastone e, per tradizione, con siero di latte.

- Le strutture e le attrezzature dell'allevamento devono garantire agli animali condizioni di benessere.

- I ricoveri devono risultare ben coibentati e ben aerati in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi.

- I pavimenti devono essere caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, termici ed antisdrucciolevoli.

- In relazione alla tipologia dell'alimentazione, tutte le strutture ed attrezzature devono presentare adeguati requisiti di resistenza alla corrosione.

Salvo ogni specifico ulteriore approfondimento demandato alla successiva scheda G, il regime di controllo atto a garantire l'osservanza delle condizioni particolari per la produzione delle materie prime nonché l'osservanza degli obblighi posti a carico di tutti i soggetti ricompresi nel circuito della produzione protetta dalle norme e dai disciplinari vigenti, è regolato da disposizioni dettagliatamente descritte nel piano dei controlli approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

- Per essere compresi nel circuito della produzione protetta, gli allevatori devono essere preventivamente riconosciuti e codificati dall'organismo abilitato.

- A tal fine, gli allevatori interessati presentano richiesta all'organismo abilitato, che ne dispone la codificazione e fornisce la documentazione di cui al presente disciplinare di produzione.

- L'allevatore inserito nel sistema dei controlli appone sulle cosce posteriori di ogni suino, entro il trentesimo giorno dalla nascita, un timbro indelebile recante il proprio codice di identificazione.

- Nelle ipotesi in cui il suino timbrato venga trasferito ad altro allevamento, quest'ultimo deve essere stato preventivamente codificato dall'organismo abilitato e deve apporre un nuovo timbro indelebile recante il proprio codice di identificazione, comunque prima dell'avvio alla macellazione. Le modalità di codificazione e di applicazione dei timbri sono stabilite dall'organismo abilitato. Nell'ipotesi sundicata, per soddisfare tutte le esigenze correlate con il benessere animale, la seconda apposizione del timbro può essere surrogata dalla indicazione del codice di origine apposto nelle forme prescritte dal § C.8.4 sui documenti che accompagnano le partite di suini ad ogni transazione o trasferimento e nell'ambito delle registrazioni e delle verifiche incrociate operate dalla struttura di controllo. La tracciabilità del prodotto è garantita anche dalle procedure di registrazione adottate dal macello, soggette ad omologazione e verifica sistematiche da parte dell'organismo di controllo.

- Timbro di cui al precedente punto.

La apposizione del timbro è effettuata mediante applicazione con apposito strumento a compressione di un tatuaggio indelebile ed inamovibile anche post mortem, sulla porzione laterale di entrambe le cosce del suinetto posta appena sopra una linea orizzontale che parte dalla rotula ed in corrispondenza della parte inferiore del bicipite femorale.

La timbratura riproduce il codice alfa-numerico di identificazione assegnato all'allevatore e definito con apposita direttiva emanata dall'organismo abilitato ed una ulteriore lettera alfabetica, utilizzata in funzione variabile in relazione al mese di nascita dell'animale.

La timbratura è apposta sotto la responsabilità dell'allevatore.

- Timbro di cui al precedente punto.

Il timbro riproduce il codice alfa-numerico attribuito all'allevatore ed è apposto su entrambe le cosce dei suini accompagnati dalla certificazione di cui al presente disciplinare di produzione.

Il timbro è comunque apposto in modo da risultare indelebile ed inamovibile anche post mortem e deve avvenire sulla porzione laterale della coscia con una superficie d'ingombro non superiore a 45 millimetri (altezza) per 85 millimetri (base), evitando la sovrapposizione con il timbro di cui sopra.

L'allevatore appone il timbro preferibilmente non oltre l'ottavo mese di vita.

- L'allevatore è tenuto a rilasciare per i suini avviati alla macellazione un certificato attestante la conformità dei medesimi alle prescrizioni di cui ai punti C.6 e seguenti.

- All'atto della spedizione dei suini presso il macello, l'allevatore deve compilare, in triplice copia, la certificazione di cui al punto precedente, attestante l'osservanza delle prescrizioni produttive, rilasciandone un esemplare al macellatore e trasmettendone un altro all'organismo abilitato. La certificazione avviene su supporti distribuiti a cura dell'organismo abilitato e dallo stesso prenumerati e codificati. L'allevatore sottoscrive la certificazione dopo aver inserito il numero dei capi, la relativa destinazione e la data della spedizione nonché la indicazione sintetica dei genotipi utilizzati.

- I criteri e le metodologie di compilazione, gestione, utilizzazione e circolazione delle certificazioni sono disciplinate nel piano dei controlli approvato.

- I macelli che intendono fornire le cosce fresche destinate alla produzione del prosciutto di Parma devono inoltrare all'organismo abilitato domanda per ottenere un apposito riconoscimento.

- La domanda deve essere corredata dalla documentazione attestante il possesso dell'autorizzazione sanitaria, nonché dei requisiti igienico sanitari richiesti dalle norme vigenti in materia.

- L'organismo abilitato provvede alla attribuzione di un codice di identificazione del macello ed alla fornitura del timbro di cui al successivo punto.

Sulle cosce fresche destinate alla preparazione del prosciutto di Parma il macellatore è tenuto alla apposizione del timbro indelebile, impresso a fuoco sulla cotenna, in modo ben visibile secondo le direttive impartite dall'organismo abilitato.

- Il macellatore appone il timbro indelebile sulle cosce fresche ricavate dai suini pervenutigli accompagnati dalla certificazione sopra descritta e dopo averne accertata la corrispondenza ai requisiti indicati nella precedente scheda B.

- Il timbro riproduce il codice di identificazione del macello presso il quale è avvenuta la macellazione.

- Il macellatore è tenuto a munire ogni singola partita di cosce fresche sulle quali ha provveduto ad apporre il timbro di cui al presente punto di un esemplare o di una copia della certificazione rilasciata nelle forme previste precedentemente.

- Qualora la certificazione originariamente rilasciata dall'allevatore si riferisca a suini le cui cosce vengano destinate a diversi stabilimenti e, comunque, a separate forniture, il macellatore è tenuto a trasmettere al prosciuttificio, per ogni singola consegna di cosce fresche sulle quali è stato apposto il timbro di cui sopra, copia della certificazione stessa nonché eventuali altri documenti richiesti dall'organismo abilitato.

- I laboratori di sezionamento ricompresi nel circuito della produzione protetta sono tenuti ad unire alla documentazione accompagnatoria delle cosce fresche destinate alla preparazione del prosciutto di Parma fotocopia dei documenti previsti dalla vigente normativa amministrativa e sanitaria, relativamente al trasferimento delle mezzene o degli altri tagli da uno dei macelli riconosciuti, nonché copia della certificazione di cui sopra.

- I laboratori di sezionamento sono altresì assoggettati ai controlli.

- Solo le cosce fresche provenienti da macelli inseriti nel sistema dei controlli munite del timbro indelebile ed accompagnate dalla richiesta documentazione, possono essere avviate alla produzione protetta del prosciutto di Parma.

- Per ogni operazione di introduzione di cosce fresche destinate alla preparazione del prosciutto di Parma presso uno stabilimento riconosciuto, un incaricato dell'organismo abilitato verifica la documentazione sanitaria di accompagnamento nonché quella di cui ai precedenti punti e accerta:

a) gli allevamenti ed il macello di provenienza, l'eventuale laboratorio di sezionamento e la data di spedizione allo stabilimento di lavorazione;

b) il numero delle cosce fresche munite dei timbri dell'allevamento e del macello;

c) l'assenza di trattamenti diversi dalla refrigerazione.

- All'atto della salagione sulle cosce fresche deve essere apposto un sigillo attestante la data di inizio della lavorazione.

- Per ottenere l'apposizione del sigillo sulle cosce fresche, il produttore deve farne richiesta all'organismo abilitato che, mediante i propri incaricati, controlla il corretto svolgimento di tutte le operazioni.

- L'apposizione del sigillo è effettuata a cura del produttore, comunque prima della salagione, in modo da rimanere visibile permanentemente.

- Il sigillo riporta l'indicazione del mese e dell'anno di inizio della lavorazione; tale data equivale alla data di produzione ai sensi delle leggi vigenti in materia di vigilanza sanitaria sulle carni.

- L'incaricato dell'organismo abilitato vieta l'apposizione del sigillo:

a) sulle cosce ritenute non idonee alla produzione protetta;

b) sulle cosce non accompagnate dalla prescritta documentazione e/o prive dei timbri dell'allevamento e/o del macello;

c) sulle cosce che risultino ricavate da suini macellati da meno di 24 ore o da oltre 120 ore.

- Qualora circostanze pregiudizievoli vengano accertate successivamente, il sigillo eventualmente già apposto è rimosso a cura degli incaricati dell'organismo abilitato, che redigono apposito verbale.

- Al termine delle operazioni di cui al punto precedente, viene redatto per ogni partita avviata alla produzione protetta apposito verbale contenente le seguenti indicazioni:

a) gli estremi del documento sanitario di accompagnamento;

b) la data della salagione;

c) il numero ed il peso complessivo delle cosce fresche sulle quali è stato apposto il sigillo;

d) il numero ed il peso complessivo delle cosce ritenute inidonee od oggetto di contestazione;

e) il numero ed il peso complessivo delle cosce sulle quali non è stato apposto il sigillo trattenute presso lo stabilimento, ovvero da rendere al macello conferente, ovvero da avviare ad altro stabilimento.

- L'operazione di apposizione del sigillo deve risultare distintamente per ciascuna partita in un apposito registro.

- Il verbale è redatto in duplice copia, di cui una è conservata presso lo stabilimento di lavorazione e l'altra dall'organismo abilitato.

- L'incaricato dell'organismo abilitato può procedere all'identificazione delle cosce ritenute non idonee e che non costituiscono oggetto di contestazione, in tutti i casi in cui lo ritenga necessario, mediante l'applicazione di specifici contrassegni indicati a verbale.

- Durante le fasi della lavorazione, gli incaricati dell'organismo abilitato possono operare controlli ed ispezioni sia per effettuare verifiche ed esami sulle carni, sia per accertare la regolarità della tenuta dei registri e di ogni altra documentazione, sia per constatare che le modalità di lavorazione corrispondano alle prescrizioni della legge e del relativo regolamento.

- In caso di contestazione, ovvero in caso di accertamenti il cui esito non sia immediato, gli incaricati dell'organismo abilitato provvedono ad una speciale identificazione del prodotto.

- Gli incaricati dell'organismo abilitato presenziano all'apposizione del contrassegno, accertando preliminarmente la sussistenza dei seguenti requisiti:

a) compimento del periodo minimo di stagionatura prescritto, previo esame dei registri, della documentazione e del sigillo e computando nel periodo stesso il mese nel quale è stato apposto il sigillo;

b) conformità delle modalità di lavorazione;

c) esistenza delle caratteristiche merceologiche prescritte dal presente disciplinare;

d) rispetto della osservanza dei parametri analitici.

- Gli incaricati procedono preliminarmente alla spillatura di un numero di prosciutti sufficiente per ricavarne un giudizio probante di qualità; se necessario, possono effettuare l'ispezione del prodotto, mediante apertura di prosciutti fino ad un massimo di 5 per mille o frazione di mille, che restano a carico del produttore.

- Le caratteristiche organolettiche sono valutate nel loro insieme, potendosi operare una compensazione solo per lievissime deficienze.

- Il contrassegno è apposto, anche in più punti, sulla cotenna del prosciutto in modo da restare visibile fino alla completa utilizzazione del prodotto.

- L'organismo abilitato custodisce la matrice degli strumenti per l'apposizione del contrassegno; gli strumenti devono recare ciascuno il numero di identificazione del produttore e sono affidati dall'organismo abilitato ai propri incaricati in occasione dell'applicazione del contrassegno sui prosciutti.

- L'incaricato dell'organismo abilitato compila, per ogni operazione di apposizione del contrassegno, apposito verbale da cui risultino:

a) il numero dei prosciutti presentati per l'apposizione del contrassegno;

b) la data dell'inizio della lavorazione;

c) i riferimenti per l'individuazione del prodotto, riportati nello apposito registro;

d) il numero complessivo dei prosciutti sui quali è apposto il contrassegno e la data delle relative operazioni;

e) il numero dei prosciutti ritenuti inidonei alla produzione protetta;

f) il numero dei prosciutti eventualmente oggetto di contestazione.

- I prosciutti oggetto di contestazione sono custoditi, con le cautele necessarie e con l'apposizione di eventuali segni di identificazione per impedire la loro sostituzione e comunque la loro manomissione, a cura dell'organismo abilitato che li affida in custodia al produttore.

- Il produttore, al quale viene consegnata una copia del verbale, può farvi inserire sue osservazioni e chiedere, entro il termine di tre giorni, un nuovo esame tecnico con l'intervento della Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma, con facoltà di nominare un proprio consulente.

- I prosciutti non idonei alla produzione protetta sono privati del sigillo; l'operazione di annullamento è compiuta a cura del produttore, alla presenza dell'incaricato dell'organismo abilitato.

- Le operazioni di apposizione del contrassegno o di annullamento del sigillo devono essere trascritte in un apposito registro.

- Il produttore deve tenere, per ogni singolo stabilimento, un apposito registro, suddiviso in fogli mensili; le registrazioni devono essere effettuate nella parte mensile del registro corrispondente al mese ed all'anno indicati nel sigillo.

- Il registro deve indicare:

a) il numero d'ordine progressivo e la data di ogni singola registrazione;

b) il numero delle cosce con l'indicazione della data di apposizione del sigillo e del macello di provenienza;

c) il numero delle cosce con sigillo pervenute da altro stabilimento;

d) il numero delle cosce con sigillo inviate ad altro stabilimento;

e) il numero delle cosce dalle quali viene asportato il sigillo;

f) il numero dei prosciutti muniti di contrassegno, con l'indicazione del numero progressivo del verbale e della data delle relative operazioni;

- Nel registro sono inoltre annotati, in apposita sezione, le decisioni, le osservazioni ed i provvedimenti degli incaricati dell'organismo abilitato, relativi ad errori o ad irregolarità riscontrati.

I compiti di controllo sono svolti da un organismo di controllo autorizzato conforme alle norme EN 45011.

- Per quanto riguarda, in generale, l'attività di controllo volta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi normativi da parte dei soggetti ricompresi nel circuito della produzione protetta ed in particolare l'osservanza delle prescrizioni produttive, l'organismo abilitato:

- fornisce agli allevatori i certificati pre-intestati e pre-numerati e ne controlla la corretta gestione;

- fornisce ai macellatori il timbro indelebile numerato e ne controlla la regolare utilizzazione;

- fornisce ai produttori i sigilli metallici e ne controlla la regolare utilizzazione;

- fornisce ai produttori i registri vidimati di cui sopra;

- appone il contrassegno finale sui prosciutti che presentano tutti i requisiti richiesti;

- effettua controlli sul rispetto delle prescrizioni produttive presso gli allevamenti e i macelli;

- effettua controlli durante le fasi di lavorazione per verificare il costante rispetto della normativa vigente e degli usi tradizionali.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA C

C.1: Delimitazione della zona di trasformazione

C.2: Delimitazione della zona di provenienza della materia prima

C.3: Estratto della legge 19 febbraio 1992 n.142

C.4: Raccolta esemplificativa di articoli attinenti:

- l'impiego del siero di latte e di cereali nella dieta del "suino pesante";

- le razze idonee e non alla produzione del "suino pesante";

- alcune ricerche sulle caratteristiche del tessuto adiposo di copertura nel "suino pesante".

C.5: Segnalazioni bibliografiche sulla produzione del suino pesante italiano

C.6: Esemplare del certificato dell'allevatore

C.7: Direttiva sulle procedure per la compilazione e gestione dei certificati dell'allevatore

C.8: Esemplari di moduli di domanda per allevamenti e macelli

C.9: Esemplare di timbro numerato ("PP") del macello

C.10 Esemplari del sigillo

C.11: Esemplare di verbale di sigillatura

C.12: Esemplare di verbale di contrassegnatura (marchiatura)

C.13: Copia parziale del registro del produttore

C.14: Impronta della corona ducale

Altri documenti richiamati:

- legge n. 26/90 (scheda *A)* - D.M. n. 253/93 (scheda A)

SCHEDA D

ELEMENTI COMPROVANTI L'ORIGINARIETA' DEL PRODOTTO NELLA ZONA GEOGRAFICA.

PREMESSA

Nella produzione agroalimentare italiana trovano spazio i prodotti che si distinguono per le materie prime impiegate, per una forte caratterizzazione del processo produttivo ed infine per la delimitazione della zona di produzione.

I prodotti tutelati per origine e tecniche di produzione sono sottoposti ad un complesso di controlli che nel loro insieme garantiscono specifiche caratteristiche qualitative; a queste si unisce un ulteriore elemento fondamentale, che scaturisce dal concatenarsi di elementi naturali, ambientali ed umani, dovuti alle profonde relazioni che nel tempo si sono create tra la produzione agricola e la trasformazione del prodotto.

Questo insieme di relazioni si compenetra e si evolve con la storia stessa delle persone e dei luoghi che le hanno generate, ed è per questo che la descrizione storica, culturale, nonché legislativa della nascita e del divenire di un prodotto alimentare rappresenta senz'altro il modo migliore, forse addirittura l'unico, per descriverne la peculiarità che gli è propria.

L'indicazione degli elementi che comprovano che il prodotto è originario della zona geografica richiamata dalla denominazione che lo designa, deve considerare necessariamente l'articolazione della delimitazione fissata con la precedente scheda C. Infatti:

- il prosciutto di Parma è sicuramente originario della zona geografica indicata alla precedente scheda C e le relative caratteristiche sono essenzialmente dovute all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani; inoltre, come già indicato al precedente punto C.2, la relativa trasformazione avviene esclusivamente nell'area geografica delimitata;

- nel contempo la materia prima utilizzata per la preparazione del prosciutto di Parma è anch'essa originaria della zona geografica delimitata indicata alla precedente scheda C., dove viene esclusivamente sviluppata la produzione e le relative caratteristiche sono dovute essenzialmente all'ambiente, comprensivo dei fattori naturali ed umani.

IL MAIALE PADANO NEI TEMPI STORICI.

Il maiale è un animale abbastanza facile da domesticare, onnivoro e di agevole alimentazione. Per questo motivo è da ritenere che il passaggio dalla selvaticità alla domesticazione sia avvenuto più volte, in diversi luoghi, a partire da diverse razze suine, varietà e sottovarietà. Per questo motivo ogni "regione culturale" ha il "suo maiale" ed a questo principio non fa eccezione la Padania.

La domesticazione del maiale, in ogni area o regione culturale, è stata per lunghissimo tempo parziale. Solo in tempi relativamente recenti il maiale è divenuto realmente un "maiale domestico" e cioè completamente dipendente dall'uomo. Recentissimamente poi questa dipendenza si è ulteriormente accentuata attraverso la tecnicizzazione degli allevamenti, con la quale si è arrivati al maiale denominato "maiale tecnologico" o "maiale industriale".

Gli studi, le ricerche, nonché le testimonianze acquisite, fanno ritenere che, forse, il maiale è stato domesticato in Europa, ma molto più probabilmente è stato importato già domestico dall'Est e successivamente sono stati domesticati i suini europei autoctoni (il cinghiale ancora esistente - noto come Sus scrofa ferus sarebbe il residuo di tali maiali). Comunque con incroci tra il "Sus vittatus" di importazione e il "Sus scrofa" autoctono, il processo di domesticazione del maiale ha interessato prevalentemente l'Europa mediterranea. È infatti agevole constatare che in epoca preistorica la domesticazione del maiale è avvenuta soprattutto nell'Italia del nord (Alpi, Pre-Alpi, Pianura Padana) e questo in rapporto al tipo di vegetazione dominante. Il maiale è infatti un animale "selvatico" che si alimenta largamente dei frutti della selva o bosco come le ghiande.

Tutto porta quindi a ritenere che vi sia stato lo sviluppo di una semi-domesticazione nell'Italia Settentrionale del maiale, tipica dell'area culturale padana, soprattutto in ambito della cultura celtica.

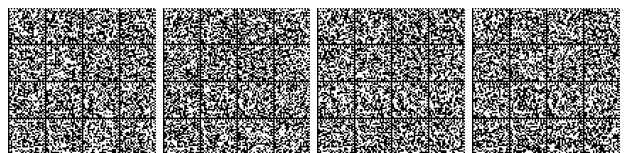
Verosimilmente, quindi, nel lento passaggio tra la preistoria e la storia, nella Pianura Padana esistevano più "tipi" di suini, differenziati più per le dimensioni e le abitudini che per altri motivi. Tutti inoltre costituivano un'unica "specie" biologica con possibilità di reciproco incrocio fecondo.

Il cinghiale (Sus scrofa ferus) viveva libero nei vasti terreni boschivi e/o paludosi della pianura e nelle boscaglie delle colline e montagne, si alimentava dei frutti del bosco, in particolare delle ghiande, ed era oggetto di caccia. Branchi di animali di relativamente grande taglia e semidomestici, ma con continue possibilità di incrocio con i cinghiali, vivevano nelle boscaglie attorno agli insediamenti umani; da questi branchi gli uomini prelevavano i giovani per la macellazione. Maiali ancora più domestici e di minor taglia vivevano inoltre in stretta vicinanza dell'uomo, nei suoi villaggi e abitazioni, in stretta "antropofilia", alimentandosi di rifiuti.

Fin dagli inizi della civilizzazione umana il maiale assume quindi due aspetti: quello di animale "di bosco" in opposizione quindi agli animali "di pascolo" come le pecore, e come animale "di città".

Per quanto concerne l'allevamento del maiale in periodo etrusco e nella pianura padana, come riferito anche da Dancer (1984) è necessario riferirsi a Polibio (Storie, XII, 4) ed a M.T. Varrone (De Re Rustica, II, 4, 9).

Estremamente interessanti sono le recenti ricerche su di un insediamento etrusco a Forcello (Bagnolo S. Vito, nei pressi di Mantova) eseguiti da Olivieri del Castillo (1990) e riguardanti una città etrusca del V secolo a.C.. Tra i reperti ossei oltre il 60% riguarda il maiale. L'età di macellazione dei maiali era verso i due, tre anni. Questo significa che gli Etruschi padani praticavano un tipo di allevamento stabile e specializzato per la produzione di carne suina. Gli studi effettuati dimostrano che si trattava di maiali di piccola taglia (65-75 centimetri di altezza al garrese al momento della macellazione); erano allevati sia i maschi che le femmine. Si tratta di maiali simili a quelli allevati in un'altra città etrusca padana, Spina, ed analoghi a quelli di razze suine pre-romane, di altezza e robustezza sicuramente inferiori a quelli di razze più antiche.

Quella ora tratteggiata è più o meno la situazione che nella Pianura padana si trova all'inizio della dominazione romana, quando il già citato Polibio ricorda la estensione dei querceti e la conseguente abbondanza

di suini. Conferma ulteriore viene da Strabone secondo il quale l'Emilia riforniva di carni suine e di maiali vivi tutta l'Italia: "Tanta è l'abbondanza di ghiande raccolte nei querceti della pianura, che la maggior parte dei suini macellati in Italia, per le necessità dell'alimentazione domestica e degli eserciti, si ricava da quella zona"(Polibio, II secolo a.C.).

Nel periodo romano, e per questo possiamo riferirci a Columella, esistevano allevamenti stanziali e "razionali" di maiali. Le scrofe con i loro maialini sono allevate in parchetti singoli, nei quali Columella consiglia di mettere un gradino davanti a ogni cella. Che questo espediente, atto ad impedire la uscita della scrofa, fosse "reale" è stato dimostrato dai reperti archeologici nella fattoria di Settefinestre recentemente scavata in Toscana e descritta da Carandini e Settis (1979). Si deve quindi ritenere che, almeno nelle fattorie più "moderne", i Romani avessero attuato un allevamento razionale ed intensivo del maiale, nel quale eseguivano una scelta dei singoli riproduttori e quindi una selezione, ed effettuavano un'alimentazione guidata, seppure integrata dal pascolo, come appunto fa supporre l'artificio del "gradino" per impedire o permettere l'uscita della scrofa dal suo parchetto.

La grande crisi agricola e demografica del III-IV secolo d.C. vide grandemente estendersi le aree incolte e boschive e di conseguenza rilanciò l'allevamento brado e semibrado dei suini, a scapito dell'allevamento degli animali pascolativi (ovini e bovini). Un'ulteriore spinta in questa direzione venne dalle successive ondate di invasioni di popoli dell'Est e del Nord Europa e decisiva fu soprattutto l'invasione Longobarda (anno 569), che a poco a poco diffuse consuetudini economiche e alimentari diverse da quelle romane.

Nella Pianura Padana si diffusero le abitudini tipiche di una civiltà seminomade che sfruttava soprattutto ciò che la natura offriva spontaneamente, e quindi utilizzava il bosco con i suoi diversi frutti e "sottoprodotti": tra questi il maiale era uno dei più importanti (Baruzzi e Montanari, 1981).

Nelle parti della Pianura Padana invase dai Longobardi (Longobardia da cui Lombardia) l'allevamento del maiale subisce un ulteriore rafforzamento e si estende nei boschi, soprattutto di querce.

La zona di Parma, Modena e tutto il Veneto sono comprese nella vasta area di cultura longobarda del maiale.

Nel Medioevo fra le attività silvo-pastorali un rilievo tutto particolare aveva il pascolo dei maiali, al punto che i boschi venivano "misurati" non in termine di superficie, ma di maiali. Ad esempio si diceva "il bosco di Alfiano può ingrassare 700 porci" e con questa unica stima si forniva il dato che si riteneva più utile (Baruzzi e Montanari, 1981). I branchi di maiali erano "guidati" da un verro secondo le leggi longobarde, denominato "sonorpair" quando comanda un gregge di almeno trenta capi, o da una scrofa detta "ducaria", sempre secondo le leggi longobarde (Baruzzi e Montanari, 1981; Grand-Delatouche, 1968). I branchi di maiali erano sotto la custodia di un porcaro molto spesso "legato" al territorio (servo della gleba) che inoltre provvedeva ai maiali nei periodi di "difficoltà".

Ricoveri provvisori, denominati "porcaritie" dai documenti altomedioevali, venivano approntati nei boschi quando il tempo si faceva inclemente. D'inverno i maiali venivano riportati a casa, per brevi e provvisori periodi di stabulazione, durante i quali inoltre si procedeva alla macellazione dei soggetti previamente ingrassati. Un significativo segno di importanza del capo-porcaro (magister porcar*ius*) risulta dall'Editto di Rotari del 653: la somma che si pagava al loro proprietario, come risarcimento, qualora uno di questi venisse ucciso o ferito, ha il valore più alto in assoluto, uguagliato solo da quello di un maestro artigiano.

Sulla base della abbondante iconografia recentemente raccolta e discussa da Baruzzi e Montanari (1981) i maiali padani medioevali erano magri e snelli, con gambe lunghe e sottili, di colore scuro, rosso o nerastro, ma non mancavano anche animali con pelo più chiaro o animali con "fasce", ad esempio del tipo della razza "cinta senese".

Il passaggio dal bosco al porcile avviene con la ripresa dell'agricoltura ed il connesso sviluppo demografico che inizia nei secoli X-XI e continua, sia pure con alterne vicende, in connessione all'estendersi dei territori destinati all'agricoltura ed alla sottrazione all'uso comune dei boschi e delle selve acquisite dai ceti dominanti a favore della selvaggina "Res regalis". Piero De Crescenzi, agronomo bolognese del XIII secolo, scrive che "si devono dar loro le ghiande, le castagne e simiglianti cose, o le fave, o l'orzo, o il grano: imperocché queste cose non solamente ingrassano, ma danno dilettevole sapore alla carne".

Con la comparsa della mezzadria (Roda, 1979-80) l'allevamento del maiale tende a restringersi, ma soprattutto si modifica. Il contadino continua a tenere qualche animale all'interno del podere al quale dedica tutta la sua attività non svolgendo più attività silvo-forestali (Montanari, 1979 - Baruzzi e Montanari, 1981).

Tuttavia, come risulta da una relazione del Du Tillot della fine del 1700, relazione riguardante il territorio di Parma e recentemente messa in luce e discussa da Dall'Olio (1983), in tale periodo la produzione del maiale era ancora strettamente legata al pascolo ed alle ghiande, così vi erano annate favorevoli a sfavorevoli in rapporto alla produzione di ghiande.

Sempre alla fine del 1700 il consumo di carne di maiale a Parma era relativamente elevato (4.500 maiali circa macellati ogni anno, ad uso soprattutto dei monasteri e conventi) e si propose di allestire due macelli per suini analoghi al Pelatoio di Bologna.

CENNI SULL'USO ALIMENTARE DEL MAIALE NELLA PADANIA.

Precise documentazioni dell'uso alimentare del maiale si hanno dallo studio dei reperti ossei preistorici, davanti alle grotte o nei primi insediamenti umani (terramare). Etruschi, Galli (a questo ultimo riguardo esiste la testimonianza di Ateneo) e soprattutto i Romani della Pianura Padana usavano ampiamente le carni suine. A questo ultimo proposito, come ricorda Susini (1960), poche comunità romane come quella bolognese hanno restituito un numero così cospicuo di menzioni artigianali e professionali, e tra queste quella di "suar*ius*". Bisogna infatti ricordare che la funzione della città come incrocio tra la via Emilia e le strade dell'Appennino e del Delta del Po cui forse conduceva una via d'acqua, aveva determinato, già dalla fiorentissima età felsinea etrusca, il formarsi di un cospicuo ceto mercantile ed artigianale. In modo analogo era avvenuto in altri centri lungo la via Emilia, ad esempio Parma nella quale la via Emilia si incrocia con il Torrente Parma e con una via appenninica che portava al mare Tirreno; una via, quest'ultima, che ebbe incremento con lo sviluppo del porto di Luni e da questo le derrate alimentari prodotte nella zona di Parma arrivavano agevolmente via mare fino a Roma.

Venivano macellati animali che difficilmente avevano meno di un anno di vita e le ossa riportate alla luce dagli scavi archeologici appartengono il più delle volte ad animali uccisi fra il primo e il secondo anno di vita, ma anche al terzo e perfino al quarto anno di vita (Marcuzzi e Vannozzi, 1981; Barker, 1973; Tozzi, 1980). Il lungo periodo di allevamento era la conseguenza delle caratteristiche genetiche delle razze allevate, ad alta rusticità ed a bassa precocità e ad una alimentazione certamente non adeguata e ricca di carenze.

Il periodo dell'uccisione era per lo più nei mesi di novembre e dicembre, comunque sempre nell'inverno (Marcuzzi e Vannozzi, 1981). Da un'ampia iconografia è anche nota la tecnica di mattazione con stordimento tramite un colpo sulla testa e successiva iugulazione o colpo al cuore; seguiva la raccolta del sangue e la successiva pulitura della pelle con fuoco ed acqua bollente, apertura e divisioni in mezzene e successivamente in parti. I "tagli" erano destinati al consumo fresco od alla conservazione.

NOTIZIE STORICHE SUI PROSCIUTTI PADANI

Una tecnica fondamentale di conservazione della carne era quella della salagione, la cui origine si perde nella notte dei tempi, che certamente è stata "scoperta" più volte ed indipendentemente, applicata su carni di tipo diverso, ma soprattutto su carni prodotte stagionalmente, in particolare di maiale e di pesce. "Nulla è più utile del sale e del sole" scriveva nel I secolo a.C. Plinio Il Vecchio e nel VII ripeteva Isidoro Di Siviglia. La prima importante, anche se "indiretta", testimonianza di cosce salate di maiale (prosciutti o proto-prosciutti) nella Pianura Padana la si ricava dalle già citate indagini archeologiche di Olivieri del Castillo (1990) a Forcello (Bagnolo S. Vito di Mantova) e riguardante un insediamento etrusco del V secolo a.C.. Infatti tra le numerosissime ossa di maiale ritrovate (circa 30.000 reperti!!) sono sorprendentemente rare quelle degli arti posteriori. Questo fatto non può essere casuale e fa ritenere che le cosce di maiale fossero utilizzate altrove e quindi esportate, ovviamente dopo essere state salate e quindi trasformate in prosciutti o "proto-prosciutti". Non è escluso che questi prosciutti fossero esportati fino in Grecia, dove erano noti. Infatti indizi sulla conoscenza del prosciutto nella Grecia Antica li ricaviamo anche dai termini usati di kolia e perna (Aristofane: Plutus, Luciano: Lessifane XXXIV, 6).

I romani conoscevano bene il Prosciutto di maiale, che denominavano "perna" (Varrone, De Lingua Latina) e che ritroviamo anche in una insegna di taverna (Tacca, 1990). È anche da ricordare Q. Orazio Flacco (Satira II, vv 116-117) e l'uso medicinale dell'osso di prosciutto (Marcello Empirico - De medicamentibus fisycis razionalibus). Columella (I secolo d.C.) nel suo De Re Rustica ricorda che "tutti gli animali, ma specialmente il maiale, devono essere tenuti senza bere il giorno prima della macellazione, perché la carne risulti più asciutta... Quando avrai ucciso il maiale... disossalo accuratamente; con questo si rende la carne salata meno soggetta a decomporsi e più durevole.. salalo con del sale torrefatto.. e soprattutto riempi di sale con tutta abbondanza quelle parti in cui sono state lasciate le ossa; dopo aver predisposto le placche o i pezzi sopra dei tavolati, mettili sopra dei larghi pesi, in modo che scolino bene. Al terzo giorno rimuovi i pesi e strofina diligentemente con le mani la carne salata, quando poi la vorrai rimettere a posto, aspergila di sale sminuzzato e ridotto in polvere, e riponila così; non tralasciare di strofinare tutti i giorni col sale finché sarà matura.

Se mentre si strofina la carne ci sarà bel tempo, la lascerai sotto sale per nove giorni; ma se il cielo sarà nuvoloso, bisognerà portare la carne salata alla vasca dopo undici o dodici giorni: dopo i quali prima si scuote il sale, poi si lava accuratamente con acqua dolce, in modo che da nessuna parte rimanga attaccato del sale e dopo averla lasciata asciugare un poco, la sospenderemo nella dispensa della carne, dove giunga un po' di fumo che possa asciugarla del tutto, nel caso che contenesse ancora un po' d'acqua. Questo tipo di salatura si potrà fare molto bene durante l'epoca del solistizio invernale, ma anche nei mesi di febbraio, prima però delle idi". È facile rilevare una serie di consigli tutt'ora validi: attenzione alle parti vicine all'osso, uso di sale ben asciutto, schiacciamento per estrarre l'umidità, macellazione del maiale durante il periodo freddo (dal 21 di dicembre a metà febbraio) e così via.

Tuttavia qui si parla di carni salate e poi in parte asciugate al calore del fuoco e non affumicate, dissosate, e non del "prosciutto crudo" quale ora lo intendiamo, ma con una tecnica analoga a quella ancora attuale per quest'ultimo.

Per quanto riguarda la conservazione di cosce intere di maiale tramite "prosciugamento" (da cui il termine di "perxuctus" o prosciugatissimo) bisogna arrivare a Catone Il Censore che nella sua De Agricoltura (II secolo a.C.) indica che le cosce devono venir poste in un doglio a strati, coprendo ogni strato ed il tutto con abbondante sale, avendo l'avvertenza che i pezzi non si tocchino tra loro; dopo una permanenza di dodici giorni i pezzi di carne vengono tolti dal sale, accuratamente lavati, fatti asciugare al vento secco per due giorni, quindi unti con olio ed aceto, ed appiccati ad un palo nei pressi del focolare.

Anche in questo caso non vi è alcun affumicamento, ma soltanto un asciugamento favorito dall'aria calda.

Nel Medioevo, quando abbiamo ulteriori e più precise informazioni, era diffusa l'abitudine di tagliare il maiale a metà in senso longitudinale, costituendo due "mezene" da cui il termine ancora diffuso di mezzena, di peso abbastanza limitato (Messedaglia, 1943-44) e che venivano conservate tramite salagione.

Quando il maiale non veniva conservato intero, si salavano le parti più pregiate: coscia o prosciutto e "gambuccio", "scamarita" (parte della schiena vicina alla coscia; Sella, 1937), spalla. Non si salvano parti meno pregiate a causa dell'alto prezzo del sale.

L'importante ruolo del sale per la conservazione della carne come di altri alimenti tra cui pesci e formaggi, ed equilibratore di una alimentazione umana prevalentemente vegetariana, quindi ricca di potassio, mantenne sempre vivo un intenso commercio di questa derrata. Come anche recenti autori hanno dettagliatamente descritto e discusso (Meyer, 1981) il sale delle saline costiere (Venezia, Comacchio, Cervia) risaliva all'interno della Pianura Padana orientale, soprattutto tramite le vie fluviali, lungo il Po ed i suoi affluenti. A causa del costo non tanto di trasporto, quanto delle gabelle alle quali era sottoposto, appunto perché derrata alimentare "indispensabile", si cercava di produrlo in loco sfruttando le miniere di salgemma ed in particolar modo le sorgenti saline dell'entroterra.

La Pianura Padana, formatasi lentamente per sedimentazione, contiene nelle sue profondità e racchiusi tra strati di argilla impermeabile notevoli quantità di sale marino fossile e per questo acque e pozzi salati pullulano nella bassa pianura, sulle colline e nella montagna (Marenghi, 1963).

Famosi erano i pozzi di acque salse della collina parmense attorno ai paesi denominati appunto Salsomaggiore e Salsominore (Baruzzi e Montanari, 1981; Bonatti, 1981). In questi luoghi si svilupparono quelle che furono denominate "fabbriche del sale" che risalgono probabilmente al tempo dei romani (Bonatti, 1981; Drei, 1939).

Evidentemente la lavorazione delle carni e la loro conservazione con il sale esigeva una determinata tecnologia e fin dall'inizio del IX secolo il capitolare di Carlo Magno sulla gestione delle Aziende Regie prescriveva che "Omino praevidendum est cum omni diligentia it quicquid manibus laboraverint aut facerint, id est lardum, siccamen, sulcia, niusaltus... omnia cum summo nitore sint facta vel parata".

Il maiale produceva una derrata che doveva servire per una intera annata. Accanto alle parti da conservare a lungo, le preparazioni salate, ve ne erano altre da utilizzare immediatamente (frattaglie, sangue...) ed altre a "media conservazione", costituita dagli insaccati, fra cui si ricordano i salami, i cotechini, gli zamponi, i cappelli da prete, le bondiole e così via.

Da quanto esposto è facile individuare, nella Pianura Padana, una antichissima "vocazione" suinicola, che è stata intensificata dalla dominazione longobarda. In questa vasta "area", fin dai tempi molto antichi, si sono sviluppate alcune tecnologie di conservazione delle carni, ad esempio la salagione. Contemporaneamente si è avuta una quasi infinita serie di "varianti", per le quali non è possibile individuare singole origini e motivazioni storiche. Una di queste è per esempio tipica dell'area bolognese e risalente almeno al periodo romano. Con la finissima triturazione delle carni e del grasso, si ottiene un impasto da conservare tramite l'aggiunta di sale e spezie ed eventualmente tramite cottura (mortadella), da consumare cruda (salsicce e salami) o dopo cottura (cotechini e zamponi). Più ad Ovest, in una zona in cui erano presenti affioramenti di sali iodati con bromo e piccole quantità di salnitro (Marenghi, 1963), si sviluppa la tecnologia di conservazione di cosce di maiale di dimensioni medie, ma soprattutto elevate, con la sola salagione e la loro "asciugatura" in ambiente asciutto come indicato da Catone Il Censore.

Con la rivoluzione agraria dell'inizio di questo millennio la Pianura Padana fu disboscata e contemporaneamente le acque vennero regolate: il coltivo prese il sopravvento sull'incolto e di conseguenza il maiale al pascolo ridusse sempre più la sua importanza, ma trovò una nuova opportunità: il siero di latte derivato dalla produzione dei formaggi, soprattutto nelle zone di produzione del Formaggio Grana (Parmigiano-Reggiano, Grana Padano) e di altri formaggi, come nel Veneto. La rivoluzione agraria, se ridusse e fece scomparire gran parte degli animali che sfruttavano l'incolto, non influì sul maiale, che anzi se ne avvantaggiò, come risulta ad esempio dalle opere di Tanara (1965) e di Landi (1969). La evoluzione della alimentazione del maiale padano alla fine del XIX secolo si associò alla modifica delle popolazioni suine, con la introduzione delle "razze bianche" inglesi, di buona taglia e particolarmente vocate alla produzione di grasso. Caratteristiche queste che influirono positivamente sulla taglia del prosciutto da stagionare.

Nonostante i cambiamenti avvenuti nella alimentazione e nelle popolazioni di maiali allevati, rimasero assolutamente costanti alcune caratteristiche indispensabili per la produzione di un prosciutto crudo (stagionato) di tipo padano:

- accrescimento corporeo "lento" e quindi macellazione di maiali "maturi" e non con carni "giovani";

- peso "elevato" dell'animale, ma soprattutto della coscia e buona copertura di grasso sottocutaneo anche a livello della coscia.

La salagione delle carni di maiale ed in particolare dei tagli più pregiati, come le cosce e quindi il prosciutto, è sempre stata presente nella Pianura Padana fino ai giorni nostri.

Una tecnologia di conservazione fondamentalmente unitaria e che ha avuto una differenziazione territoriale importante secondo anche alcune fondamentali caratteristiche climatiche ambientali e che ha portato ad una distinzione tra allevamento e stagionatura dei prosciutti.

CONCLUSIONI SUL PROSCIUTTO PADANO.

Allevamento dei maiali

In tutta la Padania l'allevamento del maiale ha sempre prevalentemente interessato la parte pianeggiante e collinare. Inizialmente perché coperta da querceti che fornivano le ghiande con cui il maiale, onnivoro, veniva prevalentemente ingrassato. Successivamente l'allevamento e l'ingrasso si basarono sui prodotti derivati dall'allevamento di bovini (siero di latte) ed altri vegetali, come il grano turco (mais). L'allevamento è quindi sempre stato prevalentemente di pianura od al massimo di collina.

Stagionatura dei prosciutti

La salatura delle carni è possibile in qualsiasi ambiente che abbia talune caratteristiche di temperatura ed umidità. Non a caso la tradizione riservava la macellazione del maiale e la lavorazione delle sue carni al periodo dicembre-febbraio e gli stessi Autori antichi sopra citati davano periodi di salagione diversi a seconda delle condizioni climatiche. Diversamente è per quanto concerne la successiva "stagionatura" che necessita di un ambiente non eccessivamente umido. In questo contesto di ambiente non eccessivamente umido si comprende come la stagionatura dei prosciutti di maiale nella Padania si sia sviluppata nelle colline che circondano la pianura: verso Sud nelle colline parmensi (anche per la locale disponibilità di sale) e successivamente modenesi, verso Nord e nella parte veneta della padania. La stagionatura è quindi una attività delle zone collinari od immediatamente ai loro piedi, dove sia possibile avere un clima non eccessivamente umido, soprattutto durante l'estate successiva alla macellazione del maiale. La stagionatura infatti deve permettere di mantenere il prosciutto per almeno un anno. Vi era un detto che "per avere un prosciutto padano il maiale aveva dovuto passare due inverni ed il prosciutto due estati": un maiale "maturo" ed un "prosciutto maturato".

Una chiara linea unisce quindi il prosciutto padano dalle sue origini (probabili nel V secolo a.C.; certe nel II secolo a.C.) ad oggi con una precisa distinzione e caratterizzazione dei:

territori di allevamento: bassa pianura;

aree di stagionatura: pre-collinare e collinare;

tipologia del maiale: "maturo" e con sufficiente grasso sottocutaneo;

trattamento con limitata quantità di sale (prosciutti "dolci") in conseguenza della "maturità del maiale";

assenza di altri trattamenti "conservativi" e soprattutto del fumo;

possibilità di una lunga stagionatura (e quindi di una naturale, elevata aromatizzazione) in conseguenza della "maturità del maiale", limitata quantità di sale e caratteristiche ambientali di stagionatura.

La lunghissima storia dei Prosciutti Padani testimonia della loro origine comune, strettamente legata alla unità ambientale e culturale della Padania. Le particolari caratteristiche di un allevamento di pianura e di stagionatura collinare e precollinare, unitamente alle caratteristiche qualità del maiale che, nonostante le modificazioni di popolazioni e di alimentazioni, hanno mantenuta intatta la "maturità", il peso relativamente "elevato" e una certa copertura di grasso sottocutaneo. Tutti questi elementi sono indispensabili per una "lunga stagionatura", ma ancor più per una ridotta quantità di sale che condiziona una elevata aromatizzazione naturale del Prosciutto.

La indubbia "unicità" del Prosciutto Padano non ha però impedito che si siano potute avere delle "modulazioni", alcune delle quali ben definite e con una più o meno lunga storia (Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Modena, Prosciutto Veneto).

Questa "modulazione" ha interessato diversi caratteri, ad esempio la forma del prosciutto, ma soprattutto la entità e la qualità della sua "aromatizzazione naturale" derivata dai processi maturativi endogeni, guidati da:

qualità (maturità) dei maiali allevati;

ambiente di maturazione;

tecnologia di produzione.

PROSCIUTTO DI PARMA

Sulla vocazione salumiera di Parma abbiamo diverse note storiche che riguardano il Prosciutto, ma anche altri salumi a lunga stagionatura (ad esempio il Culatello o Culattello).

Nella "Secchia Rapita" di A. Tassoni pubblicata nel 1622, durante il Concilio degli Dei il "cuoco maggiore" è Mastro Presciutto ("traduzione" del dialetto Persutt o Parsutt). Abbastanza chiara è l'origine del termine "prosciutto": si tratta di carne "prosciugatissima" o "perxuctus".

La spalla - e con questo ci riferiamo alla "Spalla di S. Secondo", un paese vicino a Parma e posto nella pianura nelle vicinanze del Po - è costituita da una porzione di maiale abbastanza grossa, corrispondente appunto alla spalla, che viene conservata per un limitato periodo di tempo con la salagione e l'essiccazione, e che prima dell'uso viene cotta. La sua presenza è documentata nella zona fin dalla fine del 1100, come riportano sia l'Allodi che il Drei sulla base delle loro ricerche nelle Carte degli Archivi Parmensi, dove la spalla, oltre che come "spalla", viene anche indicata con il termine latino di "spatulam".

Il culatello, che pure è tradizionalmente prodotto nella parte più bassa della provincia di Parma, è costituito da una parte della coscia di maiale, conservata con la sola salagione (limitata!) e l'essiccazione all'aria. La sua presenza è documentata fin dal 1322: Bonaventura Angeli, nella sua Historia della Città di Parma della fine del 1500, ricorda che al principesco sposalizio avvenuto nel 1322 fra Andrea dei Conti Rossi e Giovanna dei Conti Sanvitale erano presenti, quali doni dei Marchesi Pallavicino di Busseto e dei Conti Rossi di Zibello cugini degli sposi, degli "eccellentissimi culatelli".

La citazione di questi due salumi parmensi e soprattutto del Culatello o Culattello (da "culatta"), prodotto nella pianura e quindi in ambiente umido - è d'obbligo in quanto può permettere di intuire i rapporti di tecnologie tra la pianura (Culatello) e la collina e precollina (Prosciutto) e quindi meglio comprendere la evoluzione nella produzione del Prosciutto di Parma, ma soprattutto lo stretto legame con il territorio.

È infatti ipotizzabile che l'esperienza accumulata nei secoli con la "lavorazione" della spalla, ma soprattutto del culatello, abbia dato origine al Prosciutto di Parma, scarsamente salato e quindi "dolce", quando questa lavorazione sia stata "tentata" con successo in un'area ambientale favorevole per la scarsa umidità. Nelle colline parmigiane era presente un tale ambiente ed era possibile l'incontro tra la tecnologia della pianura ed il sale di Salsomaggiore.

Circa il prosciutto di Parma vi sono numerose notizie storiche che riguardano diversi aspetti:

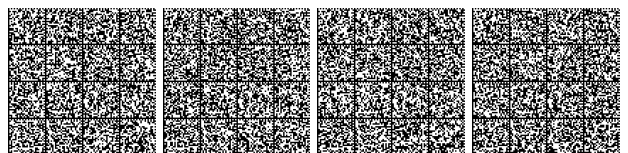
Allevamento del maiale a Parma.

Oltre alle notizie generiche e comuni per tutta la Pianura Padana, l'allevamento del maiale è fortemente inserito nella tradizione parmigiana, come documentato anche da modi di dire e proverbi dialettali. Per l'allevamento di questo animale e le relative tecniche sono inoltre da ricordare le seguenti pubblicazioni:

- Landi, O. "Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia." -Venezia, Bariletto, 1569;
- Manoscritto di Anonimo del secolo XVIII sull'Agricoltura (1744);
- Spaggiari, P.L. "Insegnamenti di Agricoltura parmigiana del XVIII sec."
- Silva, Parma, 1964.
- Anonimo "Trattato sopra i Majali" dedicato a Sua Eccellenza Mederico-Luigi-Elia Moreau Saint-Mery;
- Jacini, S. "Relazione finale sui risultati dell'inchiesta agraria" - 1884;
- Rozzi, U. "L'allevamento suino in provincia di Parma" - 1932;
- Rozzi, U. "I suini" - Parma, 1937;
- Cassella, P. e O. "Manuale per l'allevamento del maiale" - 1880;
- Lemoigne, A. "Torniamo all'antico?" - Parma, 1893;
- Strobel 1844.

Produzione e commercializzazione del Prosciutto di Parma.

Diverse notizie storiche riguardano il Prosciutto di Parma e tra queste sono da segnalare le seguenti.

- 1309: Statuto dei Beccai, ASP, Fondo Comune, Sez. 1, Serie XXII b. 1959. (citazione del prosciutto, denominato "bassa")
- 1386: Pacta ordines et statuta dacy douane salis (1386) (ASP comune, b. 1765) cit. A. Tacca - Perna et Parma, 1990) - (prima citazione del Prosciutto di Parma)
- 1440 circa: Dall'Olio, E. "Sagre, mercati e fiere di Parma e Provincia", 1979
- 1589: Menù nozze Marcantonio Colonna -Orsina Peretti (Furositto, R.-aggiunta al "Trinciante" del Cervio - Roma, Burchioni, 1953).
- 1503-1545: (censimenti) Consumi di sale pro-capite nella pianura e collina parmense (da A. Tacca - Perna et Parma, 1990)
- 1500-1600-1700: Calmieri e "Gridari" diversi sui prezzi degli alimenti (tra i quali il Prosciutto con osso e senza osso)
- 1768-1799: Acquisti di Prosciutto dalla Corte Borbonica (A. Tacca, 1990)
- 1700 (prima metà): Situazione delle Miniere del Sale nel parmense - Di Noto, S. (a cura *di)* "Le Istituzioni dei Durati Parmensi nella Prima Metà del Settecento", 1980 (pag. 164 e seg.)

- 1700: (come risulta da una relazione del Du Tillot della fine del 1700) Relazione riguardante il territorio di Parma e recentemente messa in luce e discussa da Dall'Olio (1983), in tale periodo la produzione del maiale era ancora strettamente legata al pascolo ed alle ghiande, così vi erano annate favorevoli e sfavorevoli in rapporto alla produzione di ghiande. Sempre alla fine del 1700 il consumo di carne di maiale a Parma era relativamente elevato (4500 maiali circa macellati ogni anno, ad uso soprattutto dei monasteri e conventi) e si propose di allestire due macelli per suini analoghi al Pelatoio di Bologna.

- 1899: Micheli, G. "Le Corporazioni Parmensi d'arti e mestieri" - Battei, Parma, 1899

- 910: Distribuzione del sale Salsomaggiore (A. Tacca, 1990, pag. 136)

- 1860-1915: Prime Ditte che si occupano della produzione del Prosciutto di Parma (Relazioni e Bollettini Camera di Commercio e d'Arti della Provincia di Parma - Cataloghi Esposizioni)

- 1937: Bianchi, M. "Le specialità della nostra industria salumiera (1937, p. 96).

Caratteristiche morfologiche

Sulle caratteristiche morfologiche (dimensioni, conformazione, ecc..) del Prosciutto di Parma nel passato sono molto importanti le nature morte che lo rappresentano. Una di queste - che rappresenta un Prosciutto di Parma perfettamente riportabile a quello tradizionale ed attuale - è la natura morta del XVII secolo di N. Levoli (Natura morta con prosciutto, olio su tela, Parma, collezione privata - cit. A. Tacca - Perna et Parma, 1990).

Sulla base della documentazione disponibile è possibile riconoscere che per quanto concerne la produzione del Prosciutto di Parma si ripete lo schema degli altri prosciutti padani e cioè l'allevamento dei maiali nelle zone pianeggianti della pianura padana e la stagionatura dei prosciutti nella zona pedecollinare e collinare.

È inoltre stabilito quanto segue:

l'allevamento del maiale è una antica tradizione parmigiana che si riallaccia a quella celtica-longobarda padana;

l'allevamento del maiale ha avuto soprattutto dal 1700 in avanti l'attenzione sia delle istituzioni pubbliche che dei privati;

l'allevamento del maiale nel parmigiano ha interessato tutto il territorio di pianura, sfruttando i querceti e le ghiande da questi prodotte (allevamento semibrado). Successivamente vi è stata l'utilizzazione del siero di latte e quindi, uno stretto collegamento tra l'allevamento del maiale ed il caseificio per la produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano;

la salagione delle carni di maiale nel territorio parmigiano ha una antica tradizione, con la produzione di prodotti rinomati già alla fine del 1300, anche per la disponibilità delle locali "miniere di sale";

la produzione del Prosciutto di Parma (come degli altri prodotti salumieri parmigiani) esclude nel modo più assoluto l'uso del fumo o di altri procedimenti conservativi, ad esclusione del sale e del controllo dell'umidità e della temperatura ambientale;

il Prosciutto di Parma è citato già nel 1300 ed una buona bibliografia ne accerta la continuità produttiva e commerciale;

le caratteristiche morfologiche del Prosciutto di Parma nel passato e soprattutto la sua dimensione sono ricavabili da nature morte di pittori che hanno operato a Parma;

la industrializzazione della produzione del prosciutto di Parma è passata attraverso una fase di artigianato che ha mantenuto le caratteristiche tradizionali del prodotto.

EVOLUZIONE DELLA ATTIVITA' DI STAGIONATURA DEL PROSCIUTTO DI PARMA DAI PRIMI DEL 1900.

È con l'inizio del XX secolo che il prosciutto del Parmense comincia a costruirsi pazientemente la sua grande fama anche dal punto di vista commerciale, dato che proprio in quegli anni si crearono i presupposti che favorirono due eventi di fondamentale importanza per lo sviluppo del comparto:

- introduzione nel processo produttivo della cella frigorifera;
- primi passi di un cambiamento di indirizzo produttivo, consistente nella installazione dei primi stabilimenti attrezzati per la stagionatura di ingenti quantità di prosciutto.

Nel periodo antecedente l'adozione delle celle frigorifere, gli uomini impegnati nella stagionatura dei prosciutti, sfruttando abilmente - come detto - l'andamento stagionale dei mesi invernali (nei mesi caldi la lavorazione delle carni fresche non poteva avere luogo causa le elevate temperature), portavano a maturazione un numero di prosciutti sufficienti ai bisogni locali ed alle prime richieste del mercato di Parma.

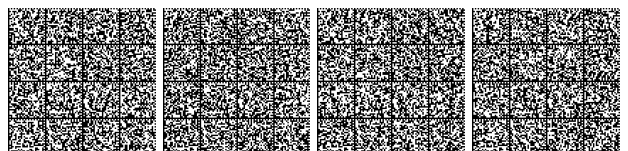
Questi stagionatori fondavano il loro lavoro su cognizioni empiriche. C'erano infatti inquietanti incognite e aspetti imprevedibili nella lavorazione del prosciutto. Scoprire e colpire la radice dei mali che insidiavano il processo di maturazione voleva dire assicurare l'avvenire al prodotto; in questo senso operarono i pionieri del settore, quelli che tentarono ogni strada pur di arrivare alla meta. Di quelle esperienze compiute agli inizi del 1900 dà attendibile testimonianza, forse l'unica, Guglielmo Bonati, che nelle sue memorie descrive la tecnologia adottata in quel momento e le prospettive per l'avvenire del comparto. Erano i giorni che precedevano l'avvento dei frigoriferi, con i quali si pensava sarebbe stato scritto un nuovo capitolo della "stagionatura" del prosciutto, poiché consentivano la conservazione delle cosce fresche anche nei mesi caldi. Viceversa, al dire del memoriale, i frigoriferi "non portarono che mali peggiori dei primi" in quanto le immediate esperienze, costituirono una grande delusione, un sogno svanito ben presto.

Nella storia del prosciutto di Parma furono scritte, proprio in quel periodo, pagine difficili, per il verificarsi di tracolli di aziende nate e cresciute nel settore, con la perdita di capitali ingenti. La tecnica della salagione era nota a tutti, ma non altrettanto gli accorgimenti per ovviare ai malanni lungo il corso della maturazione, e non c'erano scuole in tutto il mondo in grado di insegnare tale disciplina. Ci vollero anni per individuare la natura di tali mali, e dopo tentativi di vario genere, emerse che il fattore principale non era il freddo, bensì l'umidità; pertanto, disciplinare la temperatura per non lasciare spazio alcuno all'umidità, fu il campo di battaglia di tutti gli stagionatori.

I consigli produttivi contenuti nelle memorie del Bonati (52 anni di esperienze), erano a quei tempi senz'altro coraggiosi e lungimiranti, tornando utili a chi vi prestò fiducia. Al periodo compreso tra le due guerre si possono ascrivere talune acquisizioni rilevanti, e precisamente, la formazione di un'alta specializzazione nella lavorazione del prodotto, dovuta alla lunga esperienza degli stagionatori, ed il consolidarsi di patrimoni aziendali che contribuirono, insieme ad altri fattori, alla successiva espansione produttiva del settore.

Per quanto riguarda invece il secondo evento fondamentale, il mutamento di indirizzo produttivo, occorre sottolineare come la stagionatura del prosciutto iniziò ad assumere le caratteristiche di attività economica di un certo peso intorno agli anni '20, anche se fino al secondo dopoguerra la ristrettezza del mercato, dovuta ai limitati consumi interni non bilanciati da correnti di esportazione, fu un dato che venne a condizionare la politica produttiva dell'epoca, politica essenzialmente di adattamento. I primi stagionatori, insediati prevalentemente a Langhirano e Collecchio, operavano su scala familiare e con prevalente utilizzo di mano d'opera stagionale. Negli anni '50, però, la diffusione di condizioni agricole e zootecniche più favorevoli, unitamente all'aumento dei redditi individuali, ridotti di molto e quasi annullati durante la guerra, contribuirono a modificare quella statica situazione che aveva contraddistinto il periodo compreso tra i due conflitti mondiali. In particolare, mentre lo sviluppo dell'attività casearia, legato alla produzione del formaggio parmigiano, diede alla suinicoltura un notevole impulso in virtù di una nuova e più razionale alimentazione costituita dai sottoprodotti di caseificio e dai cascami di cereali, gli incrementi dei redditi individuali, partendo da soglie assai modeste, provocarono una espansione della spesa in beni di consumo, specie alimentari, ed un innalzamento generale dello standard di vita della popolazione.

Conseguentemente, si registrò un ampliamento dimensionale e spaziale del mercato, per cui vennero incrementati i contatti con le province limitrofe e, gradatamente, attraverso una capillare espansione, il prodotto cominciò ad essere apprezzato non solo su tutto il territorio nazionale, ma anche oltre frontiera.

La nuova ampiezza del mercato, tuttavia, mal si combinava con le modeste dimensioni delle singole imprese, caratterizzate da una gestione strettamente familiare. Se in passato, però, tale conduzione aziendale, stante i modesti volumi di prodotto e la stazionarietà dell'assorbimento, aveva potuto affrontare la domanda senza un particolare assetto organizzativo, l'attuale attività produttiva, che nel frattempo si era portata a livelli decisamente elevati e che trovava il suo sbocco in mercati sempre più ampi e dinamici, non poteva seguire i vecchi schemi, ma doveva utilizzarne dei nuovi.

Alcuni operatori, sentendo questa necessità, potenziarono - grazie anche agli apporti del risparmio privato - le imprese esistenti o ne costituirono delle nuove, favorendo, così, il progressivo avvicinamento delle stesse verso maggiori volumi produttivi, nonché il graduale abbandono del cliché familiare che, da sempre, le aveva caratterizzate. Simili trasformazioni non operarono, però, sull'intero numero di aziende del settore, poiché la maggior parte di esse mantenne la fisionomia originaria: in ogni caso, l'incidenza dei cambiamenti fu tale da imprimere una rilevante dinamica all'evoluzione del comparto.

In seguito all'espansione del mercato e all'aumento dei consumi, l'attività di stagionatura dei tradizionali centri della fascia pedemontana (Langhirano, Collecchio, Felino e Sala Baganza), iniziò a diffondersi lungo le vallate della Provincia. È noto, infatti, che i risparmi, formatisi nelle zone limitrofe alle citate località, affluirono agli stagionatori sotto forma di mutui o di conferimenti di prosciutti freschi per la lavorazione, per cui le considerevoli prospettive economico-commerciali e la sperimentata possibilità ambientale, favorirono la trasformazione in imprenditori da parte di coloro che, in precedenza, avevano proficuamente investito nel settore.

Di qui alcune delle ragioni della diffusione dell'attività industriale anche in zone diverse da quelle usuali: alla stagionatura dei prosciutti, si interessarono, infatti, i Comuni di Corniglio, Neviano e Palanzano (confluenti su Langhirano), di Calestano (confluente su Felino e Sala Baganza) di Varano, Pellegrino, Traversetolo, Montechiarugolo, confluenti su altri centri della pedemontana.

Nel 1963 fu fondato da un gruppo di 23 Aziende di stagionatura il Consorzio Volontario fra i Produttori del Prosciutto Tipico di Parma.

Le finalità di base di tale Ente miravano, in sostanza, a difendere, distinguere e garantire la produzione ed il commercio del prosciutto tipico, tutelare il nome "prosciutto di Parma" da abusi del nome, imitazioni, contraffazioni, atti di concorrenza sleale in danno del prodotto autentico, ottenere il riconoscimento giuridico del nome Prosciutto di Parma, ossia una legge di tutela della denominazione di origine.

Tale legge fu effettivamente emanata nel 1970 ed il seguito è storia contemporanea.

CONCLUSIONI

Sulla base delle notizie archeologiche, storiche, linguistiche, delle tradizioni e della iconografia esistente, nonché delle conoscenze scientifiche di biologia, allevamento del maiale e tecnologie di trasformazione degli alimenti, in particolare della conservazione delle carni tramite la salagione, è possibile riconoscere quanto segue.

Da un punto di vista sociale e culturale, ma soprattutto delle esperienze di produzione sviluppate e conservate dalla tradizione, la Padania costituisce una "unità" anche per quanto riguarda l'allevamento del maiale e soprattutto la lavorazione di alcune sue parti di grande pregio, come la coscia dalla quale si origina il prosciutto.

La "unità" padana ha dato origine ad un unico "modello" di addomesticamento e allevamento del maiale e di produzione di prosciutto stagionato. Questo "modello" nel tempo si è successivamente differenziato dando origine alle "modulazioni" che oggi corrispondono al Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Modena, Prosciutto Veneto.

Per quanto attiene al Prosciutto di Parma, è stato attestato che la applicazione delle tecniche arcaiche di produzione, sopravvissute nella sostanza nel corso dei secoli - anzi arricchitesi sempre più di esperienze personali ereditate da ogni epoca - ed evolute in parallelo con il complesso dipanarsi delle situazioni storiche, economiche e sociali, non ha conosciuto soluzioni di continuità; ciò dimostra come le peculiari caratteristiche qualitative del prosciutto di Parma siano essenzialmente ed intimamente collegate - anzi da essi dipendono - con insostituibili ed irriproducibili fattori naturali, ambientali ed umani.

Ulteriore conferma delle suddette conclusioni potrà essere tratta dalla analisi storica e dalle indicazioni considerate nella seguente scheda F che riprende e sviluppa gli argomenti trattati con peculiare riferimento al legame con l'ambiente geografico.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA D

Bibliografia dei testi contenenti notizie storiche riguardanti diversi aspetti del Prosciutto di Parma in particolare l'allevamento del suino nella pianura Padana ed a Parma. La produzione e la commercializzazione del prosciutto di Parma.

Copia di "Avviso per la notificazione delle carni suine salate e contrattazione all'ingroffo delle medefime" pubblicato dal Governatore di Parma il 21 aprile 1764, in cui figura anche il prosciutto con l'osso ("prefciuto con l'offo").

Copia di un estratto del "vocabolario topografico dei Ducati di Parma, Piacenza e Guastalla" di Lorenzo Molossi, stampato nel 1832/34, in cui si trova un esplicito riferimento all'allevamento dei "Porci" per la produzione di prosciutti crudi.

Copie di alcune pagine del bollettino della Camera di commercio di Parma risalente al 1915 in cui compare, nella classe merceologica dei salumi, il "prosciutto vecchio".

Estratto del registro delle ditte della Camera di commercio di Parma da cui risulta la costituzione, negli anni 20 e 30, di aziende produttrici di prosciutto.

SCHEDA E

METODO DI OTTENIMENTO DEL PROSCIUTTO

I metodi di ottenimento del prosciutto di Parma sono contemplati dalla Legge della Repubblica italiana 13 febbraio 1990 n. 26 e dal Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993 n. 253 e da ultimo sono stati riconosciuti dal Regolamento CEE n. 1107 del 12.6.96. Sono confermate le metodologie e le prescrizioni relative alla materia prima illustrate nelle precedenti schede B e C.

La lavorazione del "Prosciutto di Parma", prevede 9 fasi:

1. Isolamento
2. Raffreddamento
3. Rifilatura
4. Salagione
5. Riposo
6. Lavatura-Asciugatura
7. Pre-stagionatura - Toelettatura
8. Sugnatura
9. Sondaggio-Stagionatura

Isolamento

Il maiale deve essere:

- sano - riposato - digiuno da 15 ore

In presenza di queste condizioni si procede alla macellazione, in seguito la coscia viene isolata dalla mezzena.

Raffreddamento

Il prosciutto isolato viene portato in apposite celle di raffreddamento per 24 ore:

- per portare la temperatura della coscia da 40 °C. a 0 °C.;
- perché il freddo rassoda la carne che può essere rifilata più facilmente.

Durante la fase di raffreddamento il prosciutto subisce un calo di peso pari ad almeno 1%.

Rifilatura

Attraverso la rifilatura, asportando grasso e cotenna, si conferisce al prosciutto la caratteristica forma tondeggiante a "coscia di pollo".

La rifilatura si esegue per due motivi, uno prettamente estetico, l'altro tecnico, favorisce infatti la salagione.

Durante questa operazione vengono scartate le cosce che presentano imperfezioni anche minime.

Con la rifilatura la coscia perde grasso e muscolo per un 24% del suo peso.

Le cosce impiegate per la produzione del prosciutto di Parma non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione.

Salagione

La coscia raffreddata e rifilata viene avviata dai macelli agli stabilimenti di salagione; è molto importante che questa operazione sia effettuata su cosce con temperatura giusta e uniforme; infatti, una coscia

troppo fredda assorbe poco sale, mentre una coscia non sufficientemente fredda può subire fenomeni di deterioramento. La salagione avviene usando sale umido e sale secco: le parti della cotenna sono trattate con sale umido, mentre le parti magre vengono cosparse con sale secco.

Non vengono utilizzate sostanze chimiche, conservanti o altri additivi, né si fa ricorso a procedimento di affumicatura.

I prosciutti vengono posti in una cella frigorifera ad una temperatura variante fra 1 e 4 °C., con un'umidità dell'80% circa. Dopo 6/7 giorni di permanenza in questa cella, detta di primo sale, i prosciutti vengono ripresi, puliti dal sale residuo e infine sottoposti ad una leggera passata di sale, per poi tornare in una nuova cella frigorifera, detta di secondo sale, e restarvi per 15/18 giorni a seconda del loro peso.

Durante questo periodo il prosciutto assorbe lentamente il sale e cede parte della sua umidità. Al termine di questo periodo di salagione la perdita di peso è del 3,5/4% circa.

Riposo

Dopo aver eliminato il sale residuo, i prosciutti vengono posti in cella di riposo per periodi variabili da 60 a 90 giorni con una umidità del 75% circa a temperatura da 1 a 5 °C. Durante questa fase il prosciutto deve "respirare" senza inumidirsi o seccarsi troppo. È molto frequente il ricambio dell'aria nelle celle. Il sale assorbito penetra in profondità distribuendosi uniformemente all'interno della massa muscolare. Il calo di peso nel riposo è pari a 8/10% circa.

Lavatura-Asciugatura

I prosciutti vengono lavati con acqua tiepida, raschiati nella cotenna per togliere eventuale sale e impurità. L'asciugatura avviene sfruttando le condizioni ambientali naturali, nelle giornate di sole secche e ventilate, oppure in appositi asciugatoi.

Pre-stagionatura

Avviene in stanzoni con le finestre contrapposte, dove i prosciutti sono appesi alle tradizionali "scalere". Le finestre vengono aperte in relazione ai rapporti umidità interna/esterna e umidità interna/umidità del prodotto. Tali rapporti devono permettere un asciugamento del prodotto graduale e quanto più possibile costante.

Dopo la fase di pre-stagionatura viene battuto per meglio conferirgli la forma tondeggiante e, talvolta, la fossetta attorno alla noce viene cosparsa di pepe per mantenere asciutta la zona di contatto. Il calo di peso in questa fase è pari a 8/10%.

Sugnatura

La fossetta attorno alla noce, la parte muscolare scoperta ed eventuali screpolature vengono ricoperte di sugna, un impasto di grasso di maiale macinato cui viene aggiunto un po' di sale e di pepe macinato e, eventualmente, farina di riso. La sugnatura svolge la funzione di ammorbidire gli strati muscolari superficiali evitando un asciugamento degli stessi troppo rapido rispetto a quelli interni e consentendo una ulteriore perdita di umidità. La sugna non è considerata ingrediente dalla legislazione italiana.

Sondaggio e Stagionatura.

Dopo la sugnatura, al 7° mese, il prosciutto viene trasferito nelle "cantine", locali più freschi e meno ventilati delle stanze di pre-stagionatura. All'atto del trasferimento si effettuano le operazioni di sondaggio, momento essenziale nella "vita del prosciutto". In questa fase, un ago di osso di cavallo, che ha la particolarità di assorbire rapidamente per poi riperdere gli aromi del prodotto, viene fatto penetrare in vari punti della massa muscolare ed è poi annusato da operai esperti dotati di particolari caratteristiche olfattive che potranno stabilire il buon andamento del processo produttivo.

Nel corso della stagionatura avvengono importanti processi biochimici ed enzimatici che determinano il caratteristico profumo e il sapore del prosciutto. In corso di stagionatura il calo di peso è di 5% circa.

Trascorsi 12 mesi di stagionatura e dopo appositi accertamenti effettuati dagli ispettori dell'Organismo Abilitato viene apposto il marchio a fuoco "corona ducale".

RICONOSCIMENTO DELL'IMPRESA PRODUTTRICE E IDONEITÀ DEGLI STABILIMENTI.

- Le aziende che intendono produrre il prosciutto di Parma devono essere riconosciute dall'Organismo abilitato e, a tal fine, presentano domanda dalla quale risultino:

a) l'iscrizione alla Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato di Parma;

b) la denominazione e la sede della ditta;

c) la sede dello stabilimento, nonché la relativa capacità produttiva, con gli estremi della autorizzazione sanitaria in conformità alle norme vigenti in materia.

- L'Organismo abilitato, all'atto del riconoscimento, provvede alla attribuzione di un numero di identificazione del produttore; tale numero figura sul contrassegno di cui all'art. 1 della legge n. 26/90.

- Sono a carico delle aziende interessate tutte le spese derivanti dagli adempimenti previsti dal presente dispositivo e le spese per le perizie a tal fine richieste dall'Organismo abilitato o dall'interessato.

- Per essere considerati idonei alla produzione del prosciutto di Parma, gli stabilimenti devono essere in possesso delle autorizzazioni igienico-sanitarie prescritte dalle norme vigenti e devono essere muniti di:

a) locale per il ricevimento ed il primo trattamento delle cosce suine;

b) celle dotate di apparecchiature o sistemi idonei a mantenere l'umidità e la temperatura ai livelli prescritti nelle norme vigenti per le fasi di salagione e riposo;

c) altri locali indipendenti per le operazioni di stagionatura.

- I locali di stagionatura devono essere muniti di superfici finestrate tali da consentire una opportuna ventilazione ed un adeguato ricambio dell'aria. Tali locali possono essere muniti di attrezzature idonee a mantenere il giusto equilibrio e le caratteristiche termo-igrometriche proprie dell'ambiente.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA E

Esemplare di modulo per la richiesta di riconoscimento del produttore

Foto delle fasi di lavorazione del prosciutto di Parma.

Altri documenti richiamati:

- Legge n. 26/90 (scheda A)
- Decreto Ministeriale n. 253/93 (scheda A)

SCHEDA F

ELEMENTI COMPROVANTI IL LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO

PREMESSA

Gli elementi riportati nella precedente scheda D a testimonianza della originarietà del prosciutto di Parma e della relativa materia prima dalle aree geografiche rispettivamente delimitate consentono già di dimostrare ampiamente, attraverso l'excursus storico, lo stretto e profondo legame tra le produzioni agricole e la trasformazione del prodotto con le aree di riferimento, legame vieppiù rinsaldato e confermato dall'evoluzione dei fattori sociali, economici, produttivi e di esperienza umana consolidatisi e stratificatisi nel corso dei secoli. Per quanto riguarda l'area delimitata della provenienza della materia prima (animali vivi e carni) esistono fattori geografici, ambientali, e di esperienza produttiva nell'allevamento assolutamente costanti e caratterizzanti, come sarà più diffusamente rappresentato ai prossimi punti F.2 e seguenti. Per quanto riguarda viceversa la più ristretta zona di trasformazione nella quale insistono tutti i prosciuttifici riconosciuti, i fattori ambientali, climatici, naturali ed umani costituiscono, nella loro irripetibile combinazione, un irriproducibile "unicum".

EVOLUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DEL SUINO PESANTE NELLA ITALIA CENTRO-SETTENTRIONALE.

Dai molti frammenti ossei provenienti dai vari scavi si deduce che l'allevamento del bestiame suino, bovino ed ovino si è sviluppato nel nord Italia nel periodo neolitico.

Inizialmente però, come risulta dai reperti ossei ritrovati in proporzione omogenea, il bestiame veniva allevato unicamente per soddisfare le necessità della famiglia o del villaggio.

Solo in epoca etrusca viene praticato un tipo di allevamento stabile e specializzato, il cui obiettivo è la produzione di carne suina e bovina, lana, latte e suoi derivati, finalizzati non solo a soddisfare i fabbisogni locali ma anche alla esportazione.

Particolare menzione meritano, a tal proposito, gli scavi del Forcello, un insediamento Etrusco (V sec. a.C.) posto a Sud di Mantova, sul terrazzo della sponda destra del Mincio, non molto lontano da Andes, località che diede i natali a Virgilio.

In detta località furono trovati un numero notevolissimo di reperti e, tra essi, ben 50.000 resti di ossa animali, di cui il 60% appartenenti alla specie suina, segno evidente della predilezione degli etruschi per l'allevamento del maiale; seguono in ordine di importanza gli ovini ed i bovini.

Dallo studio delle ossa si poté dedurre che i maiali erano stati macellati in età adulta a 2 o 3 anni ed inoltre che proporzionalmente mancavano molti arti posteriori. L'allevamento del maiale ha sempre costituito uno fra i più importanti rami dell'industria zootecnica italiana.

Nel censimento del bestiame del 1908, sono indicati presenti in Italia 2.507.798 capi di cui 322.099 scrofe.

Nel 1926, secondo il Fotticchia, i capi allevati in Italia assommano a 2.750.000 di cui 1.400.000 in Italia settentrionale e 570.000 nell'Italia centrale.

All'inizio del secolo, e fino alla Prima Guerra Mondiale, tre sono i sistemi di allevamento tradizionalmente praticati:

- l'allevamento familiare, un tempo il più diffuso nella valle padana; esso si basa su un limitato numero di capi, generalmente ben curati, alimentati con residui di cucina e prodotti ortivi. Tali capi sono destinati all'autoconsumo ed in parte al rifornimento delle salumerie locali. Questo allevamento è andato riducendo via via la sua importanza con il diffondersi della specializzazione;

- l'allevamento allo stato brado o semibrado era preminente lungo l'Appennino ed i suoi contrafforti, nonché sulle Prealpi lombarde, venete e del Friuli, ove abbondano la macchia ed i boschi di quercia;

- l'allevamento di tipo industriale primeggiava in Lombardia ed in Emilia già nel secolo scorso, perché collegato al caseificio per lo sfruttamento dei sottoprodotti di latteria (siero e latticello), dell'industria molitoria (farinette, crusca e cruschello) e della brillatura del riso (pula di riso).

Il 1872 può essere indicato come l'anno in cui ebbe inizio in Italia la moderna suinicoltura. Infatti in quell'anno, per iniziativa del Ministero dell'Agricoltura, che si avvalse dell'opera dell'Istituto Sperimentale di Zootecnia di Reggio Emilia, furono importati dall'Inghilterra in alcune province della Valle Padana i primi riproduttori Yorkshire.

LE RAZZE INDIGENE

Esistevano in Italia molte razze indigene, che, con l'introduzione della Yorkshire, a seguito dei ripetuti incroci fatti nell'intento di ottenere maiali con maggiore attitudine all'ingrasso, maggiore precocità e con scheletro più ridotto, finirono per veder sminuire la loro importanza e la loro identità.

Le razze più diffusamente allevate in Italia centro settentrionale ed ancora presenti agli inizi della Prima Guerra Mondiale, divise per regioni, sono le seguenti:

- Piemonte: due erano le razze autoctone, la Cavour, a mantello nero, orecchie pendenti, maschera facciale bianca, allevata sulla riva destra del Po; la Garlasco che si allevava invece sulla riva sinistra; razza un po' più ridotta con pelle e setole color rosso giallastro. Le caratteristiche di entrambe le razze erano la robustezza, la precocità e la buona attitudine al pascolo.

- Lombardia: si allevava la razza Lombarda dal mantello nero rossiccio con varie macchie bianche, di grande mole, facile da ingrassare, che a fine ingrasso raggiungeva il peso di 200-220 Kg.

- Emilia: la razza Parmigiana era diffusa oltre che nel parmense anche nel piacentino ed in parte a Reggio Emilia. Essa era caratterizzata da manto grigio scurissimo con rade setole nere, molto prolifica, alta, robusta, viveva al pascolo per la maggior parte dell'anno.

Altra razza emiliana che occupava un'area assai più estesa della parmigiana (bolognese, modenese e parte del reggiano, del mantovano e del Veneto), di taglia ancor maggiore della precedente, era la Bolognese, a setole corte, rade, tra le quali traspariva la cute di color rosso violaceo. Le sue carni, come riferisce il Marchi nel suo testo del 1914, "hanno costituito la fama degli zamponi di Modena, delle mortadelle, spalle e bondole di Bologna".

- Romagna: vi si allevava una razza mora, castagnina, diffusa in tutta la Romagna e detta appunto razza Romagnola. Lo Stanga (Suinicultura pratica, 1922) la considerava una sottorazza della Bolognese. Le caratteristiche che contraddistinguevano la razza Romagnola erano il buon sviluppo in altezza (80-90 cm. al garrese), il tronco cilindrico con linea dorso-lombare convessa e soprattutto la cosiddetta linea sparta, "costituita da robustissime irte e fitte setole che trovansi lungo tutta la linea dorsale" (Ballardini).

- Veneto: oltre alle razze lombarda e la romagnola nel veneto troviamo anche la razza Friulana, rustica, facile da ingrassare, sia al pascolo che nel porcile, con carni molto saporite ma di mediocre fertilità.

- Toscana: terra ricca di boschi di leccio, quercia, castagno e cerro che costituivano ambiente ideale per il pascolo dei suini; si allevavano tre razze: la Cinta, la Cappuccia e la Maremmana. Di esse la più importante era la Cinta senese, maiale lungo ed alto, con tronco cilindrico, con linea dorsale convessa e linea ventrale spesso retratta.

Altre caratteristiche di detta razza riguardano la testa molto lunga, le orecchie piccole portate in avanti, un mantello color nero ardesia a setola sottile e folta, con fascia bianca che, partendo dal garrese, scende alle spalle e cinge tutto il torace estendendosi anche agli arti anteriori. La cinta era prolifica e precoce. Il Dondi ne fa una accurata descrizione e riferisce che "la carne è ottima e molto saporita e sono noti nel commercio i prodotti senesi di salumeria, in particolar modo salsicce, mortadelle e prosciutti, prodotti in notevole quantità da stabilimenti locali che di preferenza attingono la materia prima dalla montagna senese". Il Mascheroni (Zootecnia speciale, 1927) afferma che "questa razza è allevata ed ingrassata al bosco, sia durante la buona che la cattiva stagione e solo alla sera fa ritorno al porcile. L'alimentazione si basa sul pascolo di quercia e di leccio la cui produzione in ghianda è variabilissima, integrata con beveroni, farina di castagne, granoturco e crusche".

- Umbria: la popolazione suina umbra, genericamente chiamata Perugina variava parecchio dal monte al piano.

In montagna prevalevano i suini "da macchia" a manto scuro e setole abbondanti, con testa lunga e orecchie pendenti; maiali nel complesso rustici e resistenti, che vivevano a branchi nei boschi. Vi erano poi i suini perugini di collina e di pianura, molto simili alla razza Cappuccia della Toscana; erano caratterizzati da alta statura, da testa di media lunghezza con orecchie pendenti, da una linea dorso lombare convessa accompagnata da groppa spiovente e da coscie e natiche non molto muscolose. Il mantello era nero ardesia con setole poco abbondanti ed arti quasi sempre balzani.

In collina ed in pianura, dove esistevano zone boschive, l'allevamento era semibrado; se mancava il pascolo in genere prevaleva l'allevamento da riproduzione per la produzione di lattoni, riservando all'ingrasso solo qualche capo.

DALLE RAZZE AUTOCTONE ALLA SUINICOLTURA MODERNA

La sostituzione delle popolazioni suine locali con razze selezionate più produttive, iniziata già alla fine del secolo scorso, fu, soprattutto nei primi decenni, molto lenta e graduale. Ciò, non tanto per le difficoltà proprie del settore primario nell'acquisire ed introdurre le novità emergenti, ma per il fatto che pure molto lenta e graduale è stata l'evoluzione dei sistemi di allevamento.

Finché brado e semibrado hanno rappresentato per molte regioni i sistemi più comuni e più economici per l'ingrasso del maiale, la rusti-

cità, la resistenza, l'attitudine al pascolo e più in generale la capacità di procurarsi cibo hanno rappresentato condizioni prioritarie ed irrinunciabili; detti caratteri sono propri delle razze autoctone, affermatesi sul territorio per selezione naturale.

Nel periodo intercorrente tra le due guerre mondiali, anche a seguito della notevole espansione nella valle padana degli allevamenti da latte, andarono via via aumentando le richieste di lattoni e magroni da parte degli allevamenti collegati ai caseifici. Gli ingrassatori rivolgevano le loro preferenze ai maiali di grande taglia, sufficientemente rustici, dotati di elevata capacità di utilizzare il siero, i cruscami e le farine; caratteristiche che si riscontravano nei prodotti di incrocio delle razze locali con il verro Yorkshire-Large White.

Contemporaneamente, poiché a causa del disboscamento era andato scomparendo il sistema brado e semibrado per l'ingrasso dei maiali, in Emilia Romagna, in Toscana ed in Umbria si era affermato l'allevamento delle scrofe per la produzione di suinetti, ricercati dagli ingrassatori della valle padana.

Questa suddivisione di compiti tra regioni diverse nell'allevamento del suino favorì ed accelerò il processo già iniziato di incrociare le popolazioni suine, e tra esse in primo luogo la Romagnola, la Cinta senese, la Perugina e la Cappuccia, razze rustiche e di buona taglia, con verri della più precoce e più selezionata razza Large White.

Vi è da osservare a questo punto che, nonostante l'affermarsi degli allevamenti industriali, permane e si accentua, proprio in questo periodo, la pratica di ingrassare i maiali fino al peso di 160-180 Kg ed oltre.

Il motivo va ricercato nel fatto che la produzione del suino pesante trova concordi sia i suinicoltori che gli operatori industriali.

L'industria richiedeva, come richiede tuttora, carcasse pesanti per disporre di carni mature, adatte a conferire ai prodotti lavorati e stagionati, primi fra tutti i prosciutti, quelle insuperabili caratteristiche organolettiche che hanno reso famosa nel mondo la salumeria italiana.

I caseifici dell'Emilia e della bassa Lombardia, in grande maggioranza orientati alla produzione del formaggio "grana", iniziavano la produzione a primavera, dopo il parto delle bovine e lo svezzamento dei vitelli, e chiudevano a fine novembre, quando le vacche andavano in asciutta.

I suini, allevati per il consumo del siero e del latticello, venivano perciò acquistati verso il mese di marzo al peso di 35-45 Kg (magroncelli) e venduti dopo la chiusura del caseificio, durante l'inverno, nel periodo più adatto per la lavorazione delle carni, considerato che ancora non esistevano i frigoriferi. Durante i 9-10 mesi di permanenza nelle porcilaie il suino raggiungeva il peso di 160-180 Kg. Il suino pesante pertanto soddisfaceva le esigenze del mercato e quelle del caseificio.

Un solo ciclo annuale consentiva, d'altra parte, di meglio ammortizzare il costo della rimonta nonché di contenere le perdite per malattie e per mortalità, molto più frequenti nel periodo di ambientamento. Una critica che viene fatta a questo sistema riguarda l'alto consumo di alimenti necessari, nell'ultima fase dell'ingrasso, per produrre 1 Kg di incremento. Però bisogna tener presente che, in detta fase, più di un terzo del valore nutritivo della dieta era fornito dal siero fresco, disponibile in abbondanza.

La produzione di incroci utilizzando verri Large White e scrofe di razze locali continuò per alcuni anni anche dopo l'ultima guerra mondiale. Però, già da tempo, le razze autoctone, a seguito dei ripetuti incroci, al fine di ottenere animali più adatti al caseificio, finirono, come sopra accennato, per perdere la loro importanza fino ad essere sostituite da una popolazione avente le caratteristiche proprie del Large White.

Soggetti "fumati" (Large White x Romagnola) provenienti dal mercato di Cesena e soggetti "grigi" o "tramacchiati" provenienti dalla Toscana (Large White x Cinta) erano presenti in qualche porcilaia dei caseifici lombardi agli inizi degli anni '50. In questo stesso periodo, in conseguenza delle più approfondite conoscenze in fatto di alimentazione e dello sviluppo dell'industria mangimistica, incominciarono ad affermarsi allevamenti specializzati suini non collegati ai caseifici.

A seguito di questi nuovi indirizzi la popolazione suina subisce in Italia, e soprattutto nel Nord, un sensibile aumento.

Contro una consistenza media, nel quinquennio 1951-1955, di 3.320.000 capi si passa nel 1962 a 4.800.000 unità.

Incrementa la produzione lattiera, si potenziano i caseifici e si estende l'ingrasso suino; però all'aumento dei capi concorrono pure gli allevamenti specializzati, per lo più senza terra, non collegati ai caseifici, gestiti da imprenditori provenienti anche da attività extra agricole, dediti di preferenza alla riproduzione piuttosto che all'ingrasso.

Si diffusero gli allevamenti iscritti ai libri genealogici, e con l'aiuto dei centri di controllo genetico istituiti dal Ministero dell'Agricoltura (1960), si diede inizio ad un serio programma di selezione delle razze Large White e Landrace.

Si gettarono pertanto le basi di una moderna suinicoltura avendo sempre come traguardo la produzione di un suino pesante, dotato dei requisiti richiesti dall'industria di trasformazione in continua e rapida espansione.

Dal 1960 al 1970 furono molte ed importanti le tecnologie innovative introdotte negli allevamenti, specie in quelli da riproduzione.

Da allevamenti agricoli, suddivisi in gruppi costituiti da poche unità, condizione irrinunciabile per combattere le pericolose malattie neonatali, si passò, nel giro di pochi anni, alla concentrazione di centinaia di fattrici in allevamenti industriali completamente automatizzati.

Dette innovazioni, che consentirono la produzione di suinetti anche negli allevamenti intensivi della valle padana, modificarono gli equilibri, durati per molti decenni, tra le regioni del Nord, prevalentemente dedite all'ingrasso e quelle del Centro, specializzate nella riproduzione.

Mentre nel Nord la suinicoltura trovò motivo per un ulteriore rafforzamento ed espansione, la Romagna, e le Regioni dell'Italia centrale si avviarono ad una ristrutturazione dell'intero settore suinicolo.

La consistenza della popolazione suina italiana passa dai 4.800.000 capi nel 1962 ai 9.014.600 del 1981, con un incremento medio annuo del 4,4%.

Negli anni immediatamente successivi, e più precisamente fino al 1987, si assiste ad un ulteriore incremento dei capi suini, ma con un ritmo di crescita molto più modesto rispetto al decennio precedente. Però, anche a seguito della necessità di ristrutturazione sopra evidenziata, l'espansione risulta meno accentuata nelle regioni del Centro Italia.

Negli ultimi anni, peraltro, l'emanazione, in alcune regioni del nord, di normative locali di tipo ambientalistico, tali da rendere più problematico il mantenimento delle attuali strutture e, ancora di più, il reperimento di aree idonee per nuovi allevamenti, ha creato i presupposti per un potenziamento dell'allevamento anche nelle zone omogenee delle regioni dell'Italia centrale dove comunque, come dianzi richiamato, la tradizione contadina di una produzione di un suino pesante è ugualmente antichissima.

PREMESSA

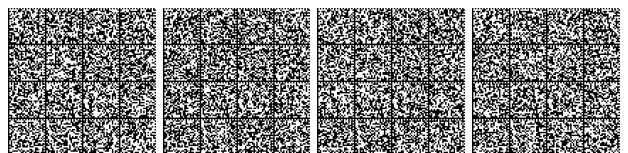
Vi è, peraltro, un ulteriore elemento – attuale, scientificamente provato, normato a livello comunitario – che comprova il legame esistente tra la materia prima e la zona geografica, in funzione di un insieme di requisiti specifici e vocazionali.

Infatti, se è vero che la caratterizzazione produttiva di natura zootecnica è strettamente funzionale ai requisiti del prodotto a denominazione di origine, tanto da assumere tratti distintivi esclusivi e peculiari con riferimento all'area geografica, è altrettanto vero che il riconoscimento di questa peculiarità - che definisce il legame di cui si discute - interviene a conferma di quanto fin qui sostenuto.

Il tratto distintivo che collega territorio, produzione agricola e trasformazione del prodotto a denominazione di origine "prosciutto di Parma" è indiscutibilmente sintetizzabile nel concetto di "suino pesante", più volte specificato nella presente scheda e nella precedente scheda D, nella stessa legislazione nazionale di protezione e sempre richiamato, nella forma e nella sostanza, dal presente disciplinare, con particolare riferimento alle prescrizioni produttive di cui alla precedente scheda C.

È quindi assolutamente pertinente sottolineare che questo particolare indirizzo produttivo della suinicoltura delle aree delimitate, insieme alla definizione di suino pesante, è stata riconosciuta formalmente a livello comunitario attraverso la legislazione concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.

Il Regolamento (CEE) n. 3220 del 13 novembre 1984 costituisce l'ultimo aggiornamento introdotto dalla Commissione sulla materia.

Entrato in vigore a partire dal 1° gennaio 1989, tale dispositivo introduce metodi di misura oggettivi per la valutazione della percentuale di carne magra contenuta nelle carcasse, suddividendole in cinque classi commerciali con le lettere della sigla EUROP e la possibilità, per ogni Paese, di introdurre una classe speciale denominata "S".

In sede di applicazione del regolamento in questione, unicamente all'Italia è stata riconosciuta la presenza sul territorio di due popolazioni suine:

a) una di "suino leggero", macellato a pesi conformi alle medie europee;

b) l'altra di "suino pesante", macellato a pesi di 150-160 chilogrammi, le cui carni sono destinate alla trasformazione.

Conseguentemente, con Decisione della Commissione del 21 dicembre 1988, si è autorizzata la distinzione delle carcasse in "leggere" (peso morto < a 120 chilogrammi) e "pesanti" (peso morto > a 120 chilogrammi), con la derivante applicazione di due formule nettamente diverse nella valutazione commerciale.

Sul piano attuativo nazionale, poi, è noto che il competente dicastero ha elaborato un piano per dare attuazione all'articolo 3, comma 4, del citato Regolamento (CEE) n. 3220/84, per la messa a punto di criteri di valutazione della qualità della carne che possano essere associati a quelli della qualità del magro.

Interpretare lo sdoppiamento della popolazione suinicola nazionale, normato in sede comunitaria, come un riconoscimento dell'esistenza di requisiti diversificati che, con totale sovrapposizione, si identificano con quelli previsti dal presente disciplinare, comporta l'identificazione della categoria "suino pesante" con quella insistente nell'area delimitata e ad essa legata da precise motivazioni storiche, economiche e sociali.

Ne consegue che il riconoscimento della presenza di due popolazioni così profondamente diverse sullo stesso territorio nazionale costituisce una formale anticipazione del riconoscimento del legame che salda entrambe ai rispettivi contesti geo-economici.

In sintesi quanto sopra esposto sta a significare che:

- la materia prima utilizzabile per la produzione di prosciutto di Parma è tratta unicamente dal cosiddetto "suino pesante";

- la Comunità ha riconosciuto attraverso la Decisione del 21 dicembre 1988 l'esistenza in Italia e solo in Italia di due popolazioni suinicole, una delle quali "leggera" e conforme alle medie europee, l'altra "pesante", conforme alle esigenze della industria salumiera, tradizionali e storicamente affermate e documentate;

- il suddetto riconoscimento ha indotto ad autorizzare la definizione di due categorie di carcasse con la conseguente applicazione di formule nettamente diversificate nella loro valutazione commerciale;

- la normazione dello sdoppiamento della popolazione suinicola nazionale riconosce l'esistenza di requisiti peculiari che, non casualmente, si sovrappongono con quelli previsti dalle prescrizioni contenute nel presente disciplinare e che, ancora senza casualità, identificano la categoria del "suino pesante" insistente, come ampiamente documentato, nell'area delimitata in quanto ad essa legata da precise motivazioni storiche, sociali e produttive;

- il riconoscimento comunitario costituisce pertanto un sostanziale riconoscimento del legame al contesto geografico di riferimento.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Come già riportato alla scheda B, la zona tipica di produzione del Prosciutto di Parma comprende il territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia a distanza da questa non inferiore a cinque chilometri, fino ad una altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad ovest dal corso del torrente Stirone. Tale zona è favorita da eccezionali condizioni ecologiche, climatiche e ambientali. Infatti solo qui arriva, preziosa ed unica, l'aria che "prosciuga" e rende dolce ed esclusivo il prosciutto di Parma. Aria che giunge dal mare della Versilia, si addolcisce tra gli ulivi e i pini della Val Magra, si asciuga ai passi appenninici (Cisa, Lagastrello, Cirone) arricchendosi del profumo dei castagni fino a soffiare tra i prosciutti delle valli parmensi. Proprio per sfruttare al meglio tali brezze, gli stabilimenti di produzione sono orientati trasversalmente al flusso dell'aria e sono dotati di grandi e numerose finestre, affinché l'aerazione possa dare il suo decisivo contributo per quei processi enzimatici e di trasformazione biochimica del prodotto che caratterizzano il Prosciutto di Parma.

Tali trasformazioni biochimiche, che si verificano nella lunga fase di stagionatura seguono un loro preciso andamento proprio grazie alle condizioni ecologiche che caratterizzano le valli parmensi e che in misura così ottimale non si verificano in alcun altro luogo.

Ciò è tanto più facilmente constatabile raffrontando il prosciutto di Parma con altri prodotti sottoposti ad artificiosi trattamenti allo scopo di conferire ad essi l'aspetto, ma niente altro che l'aspetto, di una regolare maturazione. Si tratta di prodotti i quali, sia per l'effetto dell'alto tenore di sale sia in seguito alla esposizione in ambienti necessariamente condizionati in assenza delle ideali condizioni naturali, si prosciugano in breve tempo e, in particolare, assumono (più esternamente che nelle parti interne) l'aspetto esteriore del prosciutto che ha subito un razionale e naturale processo di stagionatura, senza però averne né il profumo né la fragranza né la dolcezza caratteristica.

La zona "a monte" della zona tipica di produzione del prosciutto di Parma è inoltre caratterizzata dalla mancanza di insediamenti produttivi che possano, attraverso emissioni liquide e/o gassose, determinare fenomeni di inquinamento ambientale. Tale caratterizzazione è peraltro preservata dalla legge di tutela 13/2/90 n. 26, la quale, infatti, prevede che: "Ai fini della salvaguardia delle condizioni proprie dell'ambiente di produzione da cui dipendono le caratteristiche organolettiche e merceologiche del prosciutto di Parma, l'insediamento nell'ambito della zona tipica di industrie insalubri di prima classe - così come individuate a norma dell'articolo 216 del testo unico delle leggi sanitarie approvato con Regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265 - e di ogni altra attività che pregiudichi un equilibrato mantenimento delle condizioni ambientali, è subordinato al preventivo favorevole parere del comitato regionale per l'inquinamento atmosferico competente per territorio". La adozione di così severe norme (per "azienda insalubre di primo grado" la norma nazionale citata considera praticamente quasi tutte le attività manifatturiere e perfino le stalle per bovini) è giustificata solo da una radicata consapevolezza di necessità obiettiva di salvaguardia e tutela ambientale.

L'attuale quadro normativo nazionale, che costituisce parte integrante del presente disciplinare, in via formale e sostanziale, altro non rappresenta che la consolidazione e conseguente codificazione del percorso che i fattori umani e produttivi hanno storicamente compiuto, in contesti geografici ed ambientali particolari, nell'ambito delle aree rispettivamente vocate ai fini della produzione della materia prima destinata ad approvvigionare la lavorazione del prosciutto di Parma e della trasformazione del prosciutto di Parma stesso, aree rigorosamente identificate e delimitate.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA F

Regolamento (CEE) n. 3220/84;

Decisione della Commissione del 21 dicembre 1988

Decisione della Commissione del 20 novembre 1989

Decreto del Ministero dell'Agricoltura e Foreste del 24 febbraio 1989

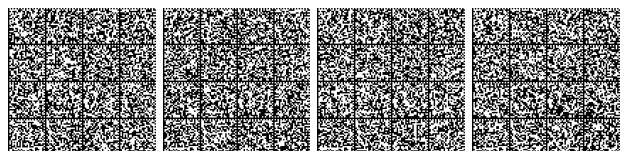
Copia di articoli riportanti cenni sul legame tra la produzione e l'area geografica delimitata.

Altri documenti richiamati:

- Riferimenti bibliografici già contenuti nella scheda D punto D.6;
- Bibliografia già allegata alla scheda D.

SCHEDA G

STRUTTURA DI CONTROLLO PREVISTA DALL'ARTICOLO 10 DEL REGOLAMENTO CEE n. 2081/92.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, dei produttori, degli stagionatori e dei porzionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte e nel rispetto degli adempimenti previsti nelle precedenti schede e nel piano dei controlli, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

SCHEDA H

ELEMENTI SPECIFICI DELLA PRESENTAZIONE, IDENTIFICAZIONE ED ETICHETTATURA DEL PROSCIUTTO DI PARMA

PREMESSA

Il vigente dispositivo di legge e regolamentare nazionale dispone per il prosciutto di Parma regole particolari relativamente alla identificazione del prodotto sia nel contesto del circuito produttivo (materia prima) sia al momento della sua preparazione finale, sia nel momento della presentazione nella fase commerciale.

Il dispositivo vigente prevede infatti timbri, sigilli e contrassegni che identificano la produzione protetta ai vari livelli delle fasi di lavorazione, in un concatenarsi di momenti identificativi e certificativi di tutti i "passaggi" del prodotto: dalla materia prima al prosciutto stagionato e oltre.

Infatti, come già prospettato nella precedente scheda C, è prevista nel contesto del circuito della produzione protetta la seguente sequenza:

- timbro/i di cui alla scheda C., apposto/i dall'allevatore;

- timbro di cui alla scheda C apposto dal macellatore;

- sigillo metallico di cui alla scheda C apposto a cura del produttore;

- contrassegno a fuoco "corona ducale" di cui alla scheda C apposto alla presenza degli incaricati dell'Organismo abilitato.

Anzitutto il contrassegno a fuoco "corona ducale" a cinque punte contenente la parola "Parma": il primo simbolo risale al 1963; esso è stato successivamente modificato attraverso nuovi provvedimenti, l'ultimo dei quali - pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il 31 agosto 1991 - è stato il Decreto Ministeriale 26 agosto 1991. Il contrassegno "corona ducale" è il marchio a fuoco apposto al termine della stagionatura dei prosciutti che presentano, una volta effettuati gli opportuni controlli, tutti i requisiti merceologici e qualitativi richiesti dal disciplinare. La corona ducale vale come marchio sia di identificazione sia di qualificazione del prosciutto di Parma, nel senso che svolge la duplice funzione di identificare il prodotto tra gli altri prosciutti crudi assicurandone l'autenticità e di garantire che il prodotto stesso ha subito tutti i passaggi produttivi previsti e che tutti i passaggi stessi sono stati identificati dai soggetti interessati. Il contrassegno "corona ducale" è accompagnato, a far tempo dal 1° ottobre 1991, da una sigla di identificazione del produttore, attribuito dal Consorzio del Prosciutto di Parma al momento del riconoscimento e dell'abilitazione dell'azienda. In ogni caso solo la presenza del contrassegno "corona ducale" accompagnato dalla sigla del produttore consente, qualsiasi sia la forma di presentazione del prodotto (con osso, disossato, in tranci o affettato e preconfezionato), la legittima qualificazione del prodotto medesimo come prosciutto di Parma. Per quanto riguarda il contrassegno "corona ducale" presente sulle confezioni di prodotto affettato e preconfezionato, la sigla del produttore, posizionata sotto il contrassegno stesso, è sostituita con una sigla identificativa del soggetto che ha posto in essere le operazioni di affettamento e confezionamento e si distingue da quella del produttore.

Il Consorzio di tutela custodisce le matrici degli strumenti per l'apposizione del contrassegno che sono affidati agli ispettori dell'Organismo di controllo. Gli strumenti stessi, di proprietà del Consorzio di tutela incaricato, sono affidati agli Ispettori in occasione della apposizione dei contrassegni sui prosciutti. Gli incaricati stessi hanno, nella circostanza del loro lavoro, piena responsabilità della custodia, gestione ed utilizzazione degli strumenti e rispondono in via disciplinare e, se del caso, giudiziaria, di eventuali negligenze, omissioni o usi impropri. In conclusione, il più rilevante elemento distintivo del prosciutto di Parma - anzi l'unico elemento formale discriminante - a livello di presentazione del prodotto nella fase commerciale è pertanto costituito dal contrassegno "corona ducale". È solo la presenza del contrassegno che consente infatti l'uso legittimo e legale della denominazione di origine: senza la "corona ducale" un prodotto non può essere denominato, né sulle etichette o confezioni, né sui documenti di vendita, né all'atto della transazione commerciale (intero, affettato e preconfezionato ovvero alla vendita frazionata al dettaglio). Il "plus valore" rappresentato dal contrassegno "corona ducale" è peraltro attestato dai non infrequenti casi di rinvenimento di prosciutti di tipo comune sui quali sono state addirittura apposti contrassegni "corona" contraffatti, in violazione quindi di norme penali previste sia dalla normativa speciale che da quella generale.

Anche la riproduzione grafica del contrassegno "corona ducale" non è nella libera disponibilità di chiunque (neppure con riferimento a prodotti autentici: essa infatti, comunque utilizzata, è riservata al Consorzio del Prosciutto di Parma, il quale può, volta per volta e per singole e precise iniziative, autorizzare terzi alla produzione grafica del simbolo del contrassegno, ponendo le condizioni e le limitazioni che ritiene opportune e predisponendo i controlli del caso. Ogni riproduzione del simbolo del contrassegno non autorizzato è perseguibile penalmente e civilmente.

Si è già riferito che la apposizione del contrassegno corona ducale è l'ultimo elemento, in ordine cronologico, identificativo e qualificativo del prodotto tutelato; esso infatti può essere apposto solo su prosciutti che rechino il sigillo metallico "C.P.P." apposto all'inizio della lavorazione. Si tratta di un sigillo metallico, il cui simbolo è stato approvato con Decreto Ministeriale 9 ottobre 1978 (pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 19 ottobre 1978) recante il mese e l'anno dell'inizio lavorazione che viene applicato a cura del produttore sulle cosce fresche pervenute nello stabilimento e che intende avviare alla produzione protetta. Tale sigillo è elemento indispensabile per il computo del periodo minimo di stagionatura e, inoltre, equivale alla data di produzione ai sensi delle vigenti leggi nazionali in materia di vigilanza sanitaria delle carni.

Il sigillo è apposto solo sulle cosce fresche provenienti da macelli abilitati e munite dal timbro a fuoco numerato attribuito, per ragioni di identificazione, a ciascun macello, nonché accompagnate dalla documentazione sanitaria e merceologica prescritta e che risponda alle caratteristiche sostanziali e qualitative, ivi compreso il rispetto delle parametrazioni oggettive di cui alla scheda B; il sigillo stesso non può essere apposto su cosce fresche prive di alcuno dei suddetti requisiti ed una sua eventuale applicazione indebita è sanzionata per legge.

Sigillo: costituito da una corona circolare dove appariranno impressi a rilievo la sigla CPP e la data di inizio della lavorazione, espressa con il mese (indicato con le prime tre lettere) e con l'anno (indicato con le ultime due cifre in numeri arabi).

Il timbro indelebile apposto a caldo dal macello è costituito da una base comune recante la sigla "PP" e da una sigla alfa-numerica (una lettera e due cifre) identificativa di ogni macello abilitato. Il macello appone il proprio timbro sulle cosce fresche ricavate dai suini provenienti da allevamenti riconosciuti, scortate dai certificati di origine e di conformità attestanti l'avvenuto rispetto delle prescrizioni produttive nelle fasi di allevamento e che presentino gli elementi di caratterizzazione qualitativa dei prosciutti per le cosce fresche da destinare alla produzione protetta. Anche il timbro del macello, per il fatto di essere numerato e quindi identificativo di ogni singola azienda di macellazione, svolge un ruolo rilevante - oltre che dal punto di vista della certezza della "ricostruzione" della provenienza di tutti i prosciutti nella fase di lavorazione (e spesso anche a stagionatura ultimata) - anche in funzione di controllo.

Timbro a fuoco: costituito dalla sigla fissa "PP" e da una sigla mobile di identificazione del macello costituita da una lettera e da due numeri, da riportare nello spazio sottostante in luogo dei punti.

Le regole per la etichettatura del prosciutto di Parma intero con osso, intero confezionato, presentato in tranci o affettato non prescindono, naturalmente, da quelle di ordine generale fissate, in particolare, dal Decreto Legislativo 27 giugno 1992 n. 109 che a sua volta è il provvedimento di recepimento delle Direttive 89/395 CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Tali regole sono state recepite nel disciplinare di produzione approvato con Regolamento (CEE) n. 1107 del 12.06.96.

Il disciplinare stesso richiede peraltro, per ciascuno dei tipi di presentazione del prosciutto di Parma alcune peculiari indicazioni obbligatorie, ed in particolare:

a) per il prosciutto di Parma intero con osso:

- "prosciutto di Parma - denominazione di origine protetta";

- la sede dello stabilimento di produzione;

b) per il prosciutto di Parma confezionato intero o presentato in tranci:

- "prosciutto di Parma - denominazione di origine protetta";
- la sede dello stabilimento di confezionamento;
- la data di produzione, qualora il sigillo (di cui alla precedente scheda *H)* non risulti più visibile;

c) per il prosciutto di Parma affettato e preconfezionato:

- le confezioni presentano una parte comune posizionata al vertice sinistro superiore della confezione, rispondente a tutte le caratteristiche e le condizioni specificamente previste dalla Direttiva Affettamento e comunque riportante il contrassegno "corona ducale" e le diciture:

prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della Legge 13 febbraio 1990 n. 26 e del Regolamento (CEE) n. 1107 del 12.06.96;

confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato.

- la sede del laboratorio di confezionamento;
- la data di produzione (inizio stagionatura; quella riportata sul sigillo di cui alla precedente scheda *H)*.

È vietata l'utilizzazione di qualificativi quali, "classico", "autentico", "extra", "super", e di altre qualificazioni, menzioni ed attribuzioni abbinate alla denominazione di vendita, ad esclusione di "disossato" ed "affettato".

È vietato utilizzare, in alternativa o in aggiunta alla denominazione protetta, qualsiasi altra denominazione o qualificazione geografica del prodotto, comunque attinente a comuni compresi nella zona tipica di produzione di cui alla scheda C.

I divieti di cui alla presente scheda H si estendono, in quanto compatibili, anche alla reclamizzazione pubblicitaria ed alla promozione in qualsiasi forma del prosciutto tutelato.

L'uso delle denominazioni geografiche riferentisi ai comuni compresi nella zona tipica di produzione o loro variazioni, deformazioni, derivazioni o abbreviazioni è vietato nella ditta, ragione o denominazione sociale o marchio d'impresa a meno che l'imprenditore interessato non ne dimostri la utilizzazione - con riferimento al prosciutto - da epoca anteriore alla data di entrata in vigore della legge 4 luglio 1970, n. 506.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SCHEDA H

Verbale di deposito marchio "corona ducale" del 1963

Verbale di deposito del marchio "corona ducale" del 1973 (e modifica di quella del 1963)

Decreto Ministeriale 9 ottobre 1978 - Allegato 4

Certificato di deposito del marchio "corona ducale" del 1987 (strumentale alla registrazione OMPI)

Decreto Ministeriale 26 agosto 1991

Decreto Ministeriale 9 ottobre 1978 - Allegato 3

Decreto Ministeriale 4 agosto 1986

Altri documenti richiamati:

- Legge 13 febbraio 1990 n. 26 (scheda *A)*;
- Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993 n. 253 (scheda *A)*;
- Accordi Bilaterali (Scheda I)

SCHEDA I

CONDIZIONI DA RISPETTARE IN FORZA DI DISPOSIZIONI E/O INTERNAZIONALI.

Il Prosciutto di Parma DOP, già protetto a livello nazionale ed in forza di una serie di accordi e convenzioni bilaterali, è attualmente protetto ai sensi del Regolamento (CEE) n. 1107 del 12.06.96.

Il Prosciutto di Parma DOP è tutelato contro ogni tipo di usurpazione in virtù della normativa comunitaria e nazionale vigente ed il Consorzio incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali svolge azione di tutela, valorizzazione, salvaguardia e vigilanza sul mercato ai sensi dell'articolo 14 della legge 526/99.

Direttiva concernente le operazioni
di affettamento e confezionamento
del Prosciutto di Parma

CAPITOLO 1

NORME GENERALI

Art. 1.

Definizioni

1. Ai sensi della presente direttiva si intende:

- per "disciplinare", il disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma;

- per "legge di tutela", la legge 13 febbraio 1990 n. 26 (Tutela della denominazione di origine Prosciutto di Parma);

- per "regolamento di esecuzione", il regolamento di esecuzione della legge di tutela, approvato con Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993, n. 253;

- per "Istituto", l'Istituto Parma Qualità;

- per "marchio consortile", il contrassegno di identificazione e qualificazione del Prosciutto di Parma di cui all'art. 1 della legge ed il cui simbolo è stato approvato, da ultimo, dal Decreto Ministeriale. 23 agosto 1994, allegato. 3;

- per "operazioni di confezionamento", tutte le operazioni pertinenti all'affettamento e al confezionamento del Prosciutto di Parma, ivi comprese quelle di verifica dei prosciutti con osso, quelle di disossatura e quelle di incartonamento;

- per "mattonella", il prosciutto disossato e opportunamente predisposto per essere affettato.

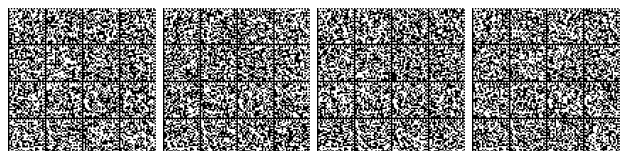
Art. 2.

Riferimenti normativi

1. Le operazioni di confezionamento sono disciplinate dalla legge di tutela, dal regolamento di esecuzione e dalla presente direttiva, emanata ai sensi dell'art. 12 comma 1 della legge stessa.

2. La presente direttiva, costituente "disposizione concernente il confezionamento del Prosciutto di Parma", è approvata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e inserita nel disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma.

3. Eventuali modificazioni potranno essere apportate secondo la medesima procedura; in caso di sopravvenute norme imperative le modificazioni sono apportate senza formalità.

4. Sono da intendersi quali imperative anche le normative adottate e le relative procedure eventualmente richieste da Paesi esteri importatori.

CAPITOLO 2

RICONOSCIMENTO DEL LABORATORIO DI CONFEZIONAMENTO

Art. 3.

Ubicazione laboratori di confezionamento

1. Le operazioni di affettamento e confezionamento del "Prosciutto di Parma" sono effettuate presso laboratori situati nella zona tipica di cui all'art. 2 comma 1 della legge, attrezzati in modo specifico e preventivamente riconosciuti dall'Istituto.

Art. 4.

Istanza di riconoscimento

1. L'impresa che intende procedere all'affettamento e confezionamento del Prosciutto di Parma deve presentare istanza all'Istituto indicando:

a) l'iscrizione alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Parma;

b) la ragione sociale, la sede della ditta e le generalità dei legali rappresentanti;

c) la sede del laboratorio di confezionamento;

d) gli estremi dell'autorizzazione sanitaria unitamente alla descrizione dei locali e degli impianti;

e) la capacità produttive e i volumi approssimativi di produzione;

f) la ragione e la sede dei fornitori delle confezioni, fatto salvo quanto previsto dal successivo art. 9;

2. L'impresa, contestualmente all'istanza di cui al punto precedente, si impegna, oltre che ad informare l'Istituto in relazione a qualsiasi variazione dei dati già forniti, alla osservanza di tutte le prescrizioni di legge e delle direttive dello stesso emanate in materia di affettamento e confezionamento di Prosciutto di Parma.

Art. 5.

Requisiti per il riconoscimento

1. Ogni laboratorio per essere considerato idoneo al confezionamento del Prosciutto di Parma secondo le fasi e le modalità indicate nel regolamento e nella presente direttiva, deve essere munito di autorizzazione sanitaria attestante la conformità a requisiti igienico-strutturali equivalenti a quelli previsti dalla normativa comunitaria, con particolare riferimento alla direttiva 77/99/CEE e successive modifiche.

2. Al fine di ottenere il riconoscimento di idoneità il laboratorio deve almeno essere munito di:

a) locale di pre-pulitura e disosso;

b) cella frigorifera per la conservazione delle "mattonelle";

c) locale di preparazione del prodotto, di affettamento e confezionamento;

d) cella frigorifera per la conservazione del Prosciutto di Parma confezionato;

e) locale di incartonamento e spedizione.

3. La struttura del laboratorio deve inoltre prevedere spogliatoi separati per il personale addetto all'affettamento e deve essere tale da impedire spostamenti di personale direttamente dal locale di affettamento e pre-confezionamento a quello per lo stoccaggio del prodotto pronto per l'incartonamento.

4. Il Prosciutto di Parma deve essere affettato separatamente da altri prodotti e previa accurata pulizia dei macchinari.

5. Qualora le operazioni di disossatura si svolgano presso locali non compresi nell'ambito del laboratorio di affettamento ovvero non di pertinenza di uno stabilimento di produzione, gli stessi locali devono essere muniti di requisiti igienico-strutturali equivalenti a quelli previsti dalla normativa comunitaria ed essere comunque situati nella zona tipica di cui all'art. 2 comma 1 della legge.

Art. 6.

Procedure per il riconoscimento

1. L'Istituto, espletati gli accertamenti ritenuti necessari, provvede al riconoscimento del laboratorio ed alla attribuzione di uno specifico numero di identificazione.

2. Gli accertamenti di cui al comma precedente sono effettuati da apposita Commissione comprendente un incaricato dell'Istituto, uno degli ufficiali sanitari competente per il territorio ed un tecnico della stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma, i quali decidono unanimemente.

Art. 7.

Revoca del riconoscimento

1. Indipendentemente dai rimedi giudiziari consentiti dalla normativa vigente, il riconoscimento può essere revocato dall'Istituto nei casi di violazione del disciplinare, di inosservanza delle direttive di attuazione nonché nel caso di revoca dell'autorizzazione sanitaria prescritta.

2. In determinate circostanza il riconoscimento può esser revocato in via cautelare in attesa del giudizio della magistratura.

Art. 8.

Albo dei laboratori di confezionamento

1. L'Istituto istituisce e tiene l'albo dei laboratori riconosciuti idonei al confezionamento del Prosciutto di Parma.

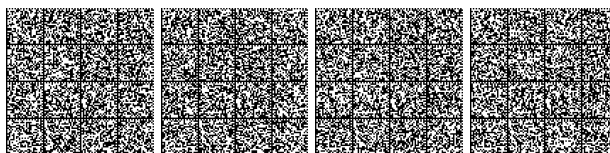
CAPITOLO 3

PRODUTTORI DI CONFEZIONI

Art. 9.

Abilitazione e revoca

1. Le imprese cui fanno riferimento i laboratori di confezionamento riconosciuti devono notificare la ragione sociale e la sede del fornitore del materiale di confezionamento e/o delle confezioni contestualmente alla istanza di cui al precedente art. 4 o anche successivamente, in tempo comunque utile, all'Istituto.

2. L'Istituto, con apposito formale provvedimento, riconosce il produttore di materiale di confezionamento e/o di confezioni autorizzandolo alla riproduzione del marchio consortile sulle stesse.

3. Il produttore di materiale di confezionamento e/o di confezioni si obbliga alla osservanza delle prescrizioni stabilite dall'Istituto e, in particolare, si assoggetta ad ogni tipo di controllo inerente la produzione delle specifiche confezioni per il Prosciutto di Parma, ivi comprese le verifiche della rispondenza tra la quantità delle confezioni giacenti, quella originale e quella che risulta utilizzata.

4. Indipendentemente dai rimedi giudiziari consentiti dalla normativa vigente, l'autorizzazione alla riproduzione del marchio consortile può essere revocata, anche senza particolari formalità dall'Istituto, nei casi di violazione del disciplinare e/o di inosservanza delle prescrizioni stabilite.

CAPITOLO 4

CONFEZIONE DEL PROSCIUTTO DI PARMA

Art. 10.

Tecnologie della confezione

1. Il confezionamento del Prosciutto di Parma può avvenire in confezioni in atmosfera protettiva ovvero sottovuoto ovvero attraverso altri sistemi eventualmente individuati alla luce della evoluzione delle tecnologie di produzione.

2. I materiali costitutivi la confezione devono essere di ottimo livello tecnologico e atti a fornire tutte le opportune garanzie sulla perfetta conservazione del prodotto e comunque essere conformi alle norme vigenti nazionali e comunitarie.

3. Le confezioni possono essere di dimensioni, forma e peso variabili.

4. È obbligatorio l'uso di interfoglio alle condizioni indicate nei commi 1, 2 e 3 del successivo art. 12. È invece ammesso il confezionamento senza interfoglio nel caso in cui vengano assicurate le condizioni di cui al comma 4 del medesimo art. 12.

Art. 11.

Approvazione della grafica delle confezioni

1. L'impostazione grafica e le diciture riportate sulla confezione devono essere conformi alle prescrizioni contenute nella legge di tutela, nel regolamento di esecuzione e nella presente direttiva nonché ad ogni altra norma imperativa eventualmente sopravvenuta.

2. L'impresa confezionatrice comunica l'impostazione grafica e le diciture riportate sulle confezioni in via preventiva all'Istituto, il quale ne formalizza l'approvazione oppure dispone con provvedimento motivato eventuali modificazioni e/o integrazioni.

3. In ogni caso la approvazione della veste grafica delle confezioni non potrà essere formalizzata prima della adozione del provvedimento di cui al precedente art. 9, comma 2.

4. L'impresa confezionatrice si impegna a trasmettere all'Istituto copia dei documenti amministrativi inerenti l'ordinativo e il ritiro delle confezioni.

CAPITOLO 5

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Art. 12.

Tipologia Prosciutto di Parma preaffettato e confezionato

1. Per l'affettamento ed il confezionamento del Prosciutto di Parma possono essere utilizzati prosciutti con un tenore di umidità inferiore al 60% ed un valore di attività dell'acqua non superiore a 0,91.

2. Ai fini dell'individuazione delle condizioni minime per l'affettamento, tali prosciutti sono suddivisi in due classi di peso per ognuna delle quali sono individuati i tempi minimi di stagionatura e il Termine Minimo di Conservazione (TMC). Tale ultimo elemento varia in dipendenza del periodo di stagionatura e della modalità di confezionamento quali atmosfera protettiva con interfoglio, atmosfera protettiva senza interfoglio, o sottovuoto.

3. Le condizioni di cui sopra sono riportate nella seguente tabella:

Peso prodotto	Stagionatura	TMC atmosfera protettiva con interfoglio	TMC atmosfera protettiva senza interfoglio	TMC sottovuoto
Fino a 9,5 kg	13 mesi	90 giorni	60 giorni	150 giorni
Fino a 9,5 kg	15 mesi	120 giorni	90 giorni	150 giorni
Oltre 9,5 kg	16 mesi	90 giorni	60 giorni	150 giorni
Oltre 9,5 kg	18 mesi	120 giorni	90 giorni	150 giorni

Nel caso cui il confezionamento avvenga senza interfoglio, esso dovrà avvenire esclusivamente in atmosfera protettiva.

4. Per il magazzinaggio ed il trasporto del Prosciutto di Parma confezionato in osservanza della presente direttiva devono essere rispettate le norme di cui alle vigenti normative comunitarie e nazionali con particolare riferimento alla temperatura di conservazione nonché alle attrezzature proprie dei mezzi di trasporto.

CAPITOLO 6

NORME DI PRESENTAZIONE ED ETICHETTATURA DELLA CONFEZIONE

Art. 13.

Veste grafica della confezione

1. La confezione di Prosciutto di Parma, di qualsiasi forma, dimensione e peso, deve presentare una parte comune – pari al 25% della superficie della parte superiore della confezione – costituita da un triangolo posizionato al vertice sinistro superiore della confezione stessa, di fondo nero, riportante il marchio consortile e le diciture di legge: "Prosciutto di Parma" – denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio '90 n. 26 e del Reg. CE n. 1107/96 – confezionato sotto il controllo dell'Istituto Parma Qualità. La veste grafica di tale confezione corrisponde a quella indicata nella riproduzione grafica che si allega alla presente direttiva e che ne costituisce parte integrante. I rimanenti spazi sono di pertinenza aziendale e sono utilizzati a discrezione dell'interessato nel rispetto delle norme regolamentari in materia di etichettatura per il prosciutto tutelato.

2. Per quanto riguarda il contrassegno "corona ducale" presente sulle confezioni di prodotto affettato e preconfezionato, la sigla del produttore, posizionata sotto il contrassegno stesso, è sostituita con una sigla identificativa del soggetto che ha posto in essere le operazioni di affettamento e confezionamento e si distingue da quella del produttore.

3. Nel caso in cui la confezione di prosciutto affettato e preconfezionato sia presentata alla vendita previa piegatura in due o più parti e il campo visivo di riferimento per il consumatore sia rappresentato solo da una porzione della confezione nel suo complesso, ai fini della predisposizione della veste grafica di cui al presente articolo la superficie di riferimento non sarà quella dell'intera confezione, ma la porzione visibile al consumatore al momento della presentazione per la vendita del prodotto. Tali confezioni dovranno essere piegate e chiuse con etichette riportanti le diciture di legge che non permettano l'apertura delle stesse senza essere danneggiate, in modo che, una volta aperte, non siano più idonee ad essere immesse in commercio.

4. Qualora la confezione di Prosciutto di Parma sia realizzata nel rispetto di tutte le condizioni indicate al successivo comma 5, la suddetta parte comune della confezione è costituita da un triangolo con fondo trasparente posizionato al vertice sinistro superiore della confezione e pari al 18% della superficie della parte superiore della stessa, al cui vertice rimane una parte di fondo nero sul quale è posizionato il logo comunitario della DOP. La veste grafica di tale confezione corrisponde a quella indicata nella riproduzione grafica che si allega alla presente direttiva e che ne costituisce parte integrante.

5. Le condizioni richiamate dal precedente comma 4 sono le seguenti:

a. il prodotto è confezionato in atmosfera protettiva e senza l'uso dell'interfoglio;

b. il TMC non è superiore a 25 giorni (a far tempo dalla data di confezionamento);

c. le confezioni devono essere solo a peso variabile, con un peso minimo di 110 grammi;

d. la stagionatura del prosciutto utilizzato deve essere di almeno 16 mesi;

e. la confezione è interamente trasparente sia nella parte frontale che nel retro;

f. in deroga a quanto prescritto dal precedente comma 1, sulla confezione non appare nessun altro segno grafico, marchio o dicitura ad eccezione di quanto contenuto nel suddetto triangolo e nell'etichetta tecnica (che può essere posizionata sia sul fronte che sul retro della confezione);

g. la superficie dell'etichetta tecnica non può superare il 13% della superficie del fronte o del retro della confezione;

h. l'etichetta tecnica deve obbligatoriamente contenere, oltre alle diciture di legge (ricordiamo, tra le altre, la dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del reg. CE 510/06"), la ragione-denominazione sociale dell'azienda produttrice di Prosciutto di Parma - "impresa di lavorazione" - che ha stagionato il prodotto o che lo ha commercializzato, oppure del confezionatore che ha affettato il prodotto; è fatta salva la possibilità di indicare a fianco della denominazione sociale in questione, separata da un trattino o posta tra parentesi, la ragione-denominazione sociale della società controllante o di quella controllata o collegata. Le dimensioni minime dei caratteri della denominazione aziendale devono essere pari a 2,6 mm; il font di tali caratteri è libero. Tale denominazione deve essere posizionata immediatamente sotto la denominazione "Prosciutto di Parma" come indicato nella riproduzione grafica allegata al presente articolo;

i. per l'azienda produttrice, è possibile far precedere la denominazione aziendale dalle sole diciture "prodotto da" o "prodotto e confezionato da", in italiano o altra lingua; diversamente, il confezionatore che non è anche azienda produttrice deve necessariamente far precedere l'indicazione della propria ragione-denominazione sociale dalla specifica "confezionato da", in italiano o altra lingua;

j. l'obbligo di cui ai precedenti punti h. e i. può essere ottemperato anche riportando la ragione-denominazione sociale in questione nel fronte della confezione, sotto il triangolo trasparente, con le modalità e le disposizioni previste per la confezione classica, fatta salva la diversa dimensione dei caratteri.

6. Le caratteristiche grafiche e le dimensioni delle diciture e dei marchi contenuti nel triangolo consortile di cui ai commi precedenti sono indicati nelle riproduzioni grafiche che si allegano alla presente direttiva e che ne costituiscono parte integrante.

7. Qualora la forma delle confezioni sia irregolare a tal punto da non permettere un adeguato posizionamento del triangolo al vertice sinistro superiore, con riferimento ad entrambe le versioni di cui ai precedenti commi, quest'ultimo dovrà essere adattato alla forma della confezione stessa come indicato nelle riproduzioni grafiche allegate alla presente direttiva.

Art. 14.

Nome del produttore-confezionatore

1. Le confezioni di Prosciutto di Parma di cui ai commi 1, 2 e 3 del precedente articolo 13, devono riportare la ragione-denominazione sociale dell'azienda produttrice di Prosciutto di Parma - "impresa di lavorazione" - che ha stagionato il prodotto o che lo ha commercializzato, oppure del confezionatore che ha affettato il prodotto; tale denominazione deve essere posizionata in modo lineare nella parte adiacente al triangolo ed iscritta su un fondo trasparente-satinato come indicato nelle riproduzioni grafiche allegate al presente articolo, che costituiscono parte integrate della presente direttiva.

2. La ragione-denominazione sociale di cui al comma precedente deve avere caratteri di colore nero con dimensione minima di 4,5 mm; il font di tali caratteri è libero.

3. Tale obbligo sussiste anche se la ragione-denominazione sociale o il marchio dell'azienda produttrice che ha stagionato o commercializzato il prodotto o del confezionatore sono presenti in altro modo sulla stessa confezione.

4. In ottemperanza a quanto prescritto dal precedente comma 1, può essere riportato un solo nominativo tra i tre soggetti sopra indicati – produttore o produttore che ha commercializzato o confezionatore

– con l'esclusione di ulteriori riferimenti ad altri soggetti, fatta salva la possibilità di indicare a fianco della ragione-denominazione sociale in questione, separata da un trattino o posta tra parentesi, la ragione-denominazione sociale della società controllante o di quella controllata o collegata.

5. La ragione-denominazione sociale dell'azienda produttrice inserita nella confezione può eventualmente essere fatta precedere dalle sole diciture "prodotto da" o "prodotto e confezionato da", in italiano o altra lingua, nel caso in cui l'azienda abbia posto in essere tali attività e non si sia limitata alla sola commercializzazione del prodotto.

6. Diversamente, il confezionatore che non è anche azienda produttrice deve sempre far precedere l'indicazione della propria ragione-denominazione sociale dalla specifica "confezionato da", in italiano o altra lingua.

Art. 15.

Etichettatura

1. In ogni caso, oltre alle indicazioni definite al punto 1 lettera *a)* del precedente articolo, devono essere riportate sulle confezioni del Prosciutto di Parma le seguenti indicazioni:

a) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore;

b) la sede del laboratorio di confezionamento;

c) la data di produzione (inizio stagionatura espressa in mese e anno);

d) il termine minimo di conservazione;

e) le modalità di conservazione (a temperatura non superiore a 10° *C)*;

f) la quantità netta;

g) gli ingredienti.

CAPITOLO 7

CONTROLLI

Art. 16.

Operazioni di controllo

1. Tutte le operazioni di confezionamento nonché quelle ad esse connesse sono effettuate, salva l'ipotesi di cui al successivo art. 16 comma 3 – e limitatamente alle operazioni di disossatura - sotto il continuo controllo dell'Istituto, il quale verifica altresì la rispondenza del prodotto alle caratteristiche merceologiche definite dalla presente direttiva; ciò anche attraverso il prelevamento di campioni e l'effettuazione delle analisi tecniche ritenute opportune.

In caso di prelevamento di campioni si osservano, in quanto applicabili, le norme di cui alla legge 30 aprile 1962 n. 283 e successive modificazioni ed il relativo regolamento di esecuzione approvato con Decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980 n. 327.

Art. 17.

Procedure di controllo

1. Gli incaricati dell'Istituto, nel presenziare alle operazioni di confezionamento provvedono a:

a) individuare la/e partita/e destinata/e all'affettamento ricavando i riferimenti necessari del registro del produttore o, se il laboratorio non è annesso ad uno stabilimento riconosciuto, da un documento di trasporto rilasciato dal produttore, su cui sono richiamati i riferimenti in questione;

b) accertare il numero ed il peso dei prosciutti provvisti del contrassegno, del quale gli incaricati stessi prescrivono la asportazione per l'affettamento previa verifica della persistenza dei requisiti di idoneità previsti dalla legge per l'apposizione del contrassegno;

c) accertare il numero ed il peso dei prosciutti ritenuti inidonei.

2. Qualora la predisposizione delle mattonelle avvenga previa asportazione dei marchi consortili, gli incaricati dell'Istituto procedono alla identificazione delle stesse con propri timbri da applicarsi sul "pre-imballaggio"; in questo caso deve essere effettuata una ulteriore opportuna verifica dei timbri già apposti al momento dell'apertura dei pre-imballaggi.

3. In alternativa a quelle previste dai precedenti commi del presente articolo, e previo specifico accordo con gli uffici dell'Istituto, è ammessa la seguente procedura:

gli incaricati dell'Istituto:

a) individuano la/le partita/te destinata/te all'affettamento presso il produttore, ricavando i riferimenti necessari dal registro del produttore stesso;

b) accertano il numero ed il peso dei prosciutti destinati all'affettamento, previa verifica della persistenza dei requisiti di idoneità previsti dalla legge per l'apposizione del contrassegno seguendo, per quanto applicabili, le procedure di cui all'art. 20 del Decreto Ministeriale 15 febbraio 1995 n. 253;

c) accertano il numero ed il peso dei prosciutti che non presentano più i requisiti di idoneità, adottando per essi i provvedimenti previsti;

d) appongono un proprio timbro di identificazione in prossimità di uno dei contrassegni consortili sui prosciutti considerati idonei, redigendo apposito verbale di tutte le operazioni svolte.

4. Indipendentemente dalla metodologia seguita nelle fasi precedenti, gli incaricati dell'Istituto, preventivamente alle operazioni di affettamento accertano l'avvenuta asportazione del contrassegno e/o verificano sulle mattonelle la sussistenza del contrassegno stesso e, eventualmente, del timbro di identificazione apposto per i fini di cui al precedente comma 3; in questo caso assistono alla loro definitiva asportazione; gli incaricati, successivamente, verificano altresì:

a) il numero ed il peso complessivo dei prosciutti a cui è stato asportato il contrassegno;

b) l'avvenuto affettamento ed il peso complessivo netto del prosciutto affettato per il confezionamento;

c) il numero delle confezioni sulle quali è apposto il marchio consortile.

5. Per i prosciutti e le confezioni oggetto di eventuale contestazione si osservano le procedure previste dall'art. 22 del regolamento di esecuzione.

6. Le operazioni compiute sono fatte risultare in apposito verbale compilato a cura dell'incaricato dell'Istituto, copia del quale viene rilasciata alla ditta interessata.

7. Una volta completate le operazioni di cui ai punti 1, 2 e 3 del presente articolo, le mattonelle devono essere sottoposte ad affettamento presso il laboratorio di destinazione indicato a verbale, indipendentemente da eventuali passaggi di proprietà dei prodotti.

Art. 18.

Soggetti sottoposti a vigilanza

1. Tutti i soggetti ricompresi nel circuito comprendente la produzione delle confezioni, la disossatura, la preparazione, l'affettamento ed il confezionamento del Prosciutto di Parma sono sottoposti all'attività di vigilanza da parte del Consorzio del Prosciutto di Parma.

2. I controlli relativi al rispetto delle norme igienico-sanitarie sia di carattere generale nonché di quelle indicate nella presente direttiva sono effettuati dall'autorità sanitaria competente per territorio.

Art. 19.

Registro del confezionatore

1. Il laboratorio di confezionamento riconosciuto deve tenere un apposito registro nel quale, per ogni singola operazione, devono essere distintamente indicati:

a) il numero d'ordine progressivo e la data della registrazione;

b) il numero dell'operazione di scarico rilevabile dal registro del produttore: e, nel caso di laboratorio riconosciuto non annesso ad uno stabilimento abilitato, gli estremi del documento di trasporto ricevuto;

c) il numero ed il peso complessivo dei prosciutti provvisti del contrassegno;

d) il numero ed il peso complessivo dei prosciutti dai quali è stato asportato il contrassegno per il successivo confezionamento;

e) il peso complessivo netto del prosciutto affettato;

f) il numero delle confezioni prodotte e la data di confezionamento.

Art. 20.

Programmazione attività

1. L'impresa confezionatrice concorda con l'Istituto un piano operativo relativo al confezionamento del Prosciutto di Parma allo scopo di programmare un regolare e sistematico sviluppo dei controlli.

CAPITOLO 8

DISCIPLINA DELLE INFRAZIONI E DEI CONTENZIOSI

Art. 21.

1. Qualora il fatto non costituisca reato l'inosservanza delle norme relative al confezionamento del Prosciutto di Parma, ivi comprese quelle contenute nella presente Direttiva, costituisce violazione della norma di cui all'art. 20 della legge di tutela.

2. La documentazione inerente alla constatazione di infrazioni che possano comportare la revoca dei provvedimenti autorizzativi di cui ai precedenti articoli 7 e 9 viene trasmessa all'Autorità competente per opportuna conoscenza e per gli eventuali provvedimenti sanzionatori.

CAPITOLO 9

NORME TRANSITORIE E FINALI

Art. 22.

Tenuta e conservazione del registro e della documentazione

1. Il registro di cui all'art. 18 è fornito, vidimato in ciascun foglio, dall'Istituto, a richiesta e spese dell'impresa interessata e deve essere conservato almeno fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale è stata effettuata l'ultima registrazione.

Tutte le registrazioni devono essere effettuate senza abrasioni e spazi in bianco entro il giorno successivo a quello delle operazioni cui si riferiscono.

2. Ogni laboratorio riconosciuto è dotato di proprio registro.

3. Ciascun esemplare o copia dei verbali, redatti in base alle disposizioni del regolamento e della presente direttiva, nonché di ogni altro documento prescritto, deve essere conservato almeno fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale è stato redatto il verbale o il documento.

Art. 23.

Spese

1. Le spese derivanti dall'attività di controllo e dagli oneri ad essa connessi sono regolate dal regime tariffario di cui all'art. 12, comma 3, della legge di tutela, secondo criteri e modalità definiti dall'Istituto e comunque commisurate al costo dei servizi resi.

2. Il mancato pagamento dei corrispettivi di cui al comma precedente comporta l'interruzione, fino all'avvenuta regolarizzazione contabile, della prosecuzione dei servizi da parte dell'Istituto.

14A01974

DECRETO 4 marzo 2014.

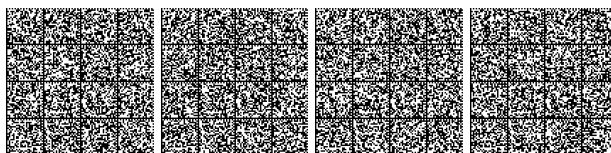
Riconoscimento del Consorzio di tutela Roero e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alla DOCG «Roero».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo ed in particolare il titolo III, capo III, IV e V recante norme sulle denominazioni di origine e indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali e il capo VI recante norme sull'etichettatura e presentazione;

Visto il Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione del 14 luglio 2009 che stabilisce talune regole di applicazione del Regolamento del Consiglio n. 479/2008 riguardante le denominazioni di origine, le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo;

Visto il Regolamento (CE) n. 401/2010 della Commissione del 7 maggio 2010 che modifica e rettifica il Regolamento (CE) n. 607/2009 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008, per quanto riguarda le denominazioni di origine, le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo;

Visto l'art. 107 del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013 in base al quale le denominazioni di vini protette in virtù degli articoli 51 e 54 del regolamento (CE) n. 1493/1999 e dell'art. 28 del regolamento (CE) n. 753/2002 sono automaticamente protette in virtù del Regolamento (CE) n. 1308/2013 e la Commissione le iscrive nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette dei vini;

Vista la legge 7 luglio 2009, n. 88 recante disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 2008, ed in particolare l'art. 15;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61 recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visto in particolare l'art. 17 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61 relativo ai consorzi di tutela per le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche dei vini;

Visto il decreto ministeriale 16 dicembre 2010 recante disposizioni generali in materia di costituzione e riconoscimento dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini;

Visto il decreto dipartimentale del 12 maggio 2010 recante disposizioni generali in materia di verifica delle attività attribuite ai consorzi di tutela ai sensi dell'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 e dell'art. 17 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto dipartimentale del 21 luglio 2011 recante le linee guida per la predisposizione del programma di vigilanza sui vini DOP e IGP, previsto dall'art. 5 del decreto 16 dicembre 2010, recante disposizioni generali in materia di costituzione e riconoscimento dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini;

Visto il decreto dipartimentale del 6 novembre 2012 recante la procedura per il riconoscimento degli agenti vigilatori dei consorzi di tutela di cui alla legge 21 dicembre 1999, n. 526 e al decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012 recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Vista l'istanza presentata il 15 luglio 2013 dal Consorzio di tutela Roero con sede legale in Canale (CN), Via Roma n. 20, intesa ad ottenere il riconoscimento ai sensi dell'art. 17 comma 1 del decreto legislativo n. 61/2010 e il conferimento dell'incarico di cui al comma 4 del citato art. 17 per la DOCG «Roero»;

Considerato che la DOCG «Roero» è stata riconosciuta a livello nazionale ai sensi della legge n. 164/1992 e del decreto legislativo n. 61/2010 e, pertanto, è una denominazione protetta ai sensi dell'art. 107 del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013 e dell'art. 73 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

Verificata la conformità dello statuto del Consorzio di tutela Roero alle prescrizioni di cui al citato decreto ministeriale 16 dicembre 2010;

Considerato che il Consorzio di tutela Roero ha dimostrato la rappresentatività di cui al comma 1 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 per la DOCG «Roero». Tale verifica è stata eseguita sulla base delle attestazioni rilasciate dall'organismo di controllo, Valoritalia S.r.l., con nota prot. n. S40/2014/18412 del 27 febbraio 2014, autorizzato a svolgere le attività di controllo sulla denominazione «Roero»;

Ritenuto pertanto necessario procedere al riconoscimento del Consorzio di tutela Roero ai sensi dell'art. 17, comma 1 del decreto legislativo n. 61/2010 ed al conferimento dell'incarico di cui al comma 4 del citato art. 17 del decreto legislativo n. 61/2010 a svolgere le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alla DOCG «Roero»;

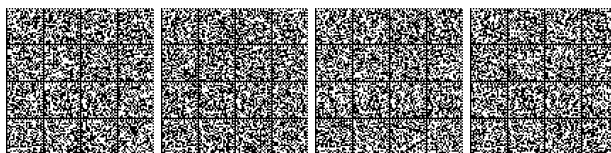
Decreta:

Art. 1.

1. Il Consorzio di tutela Roero è riconosciuto ai sensi dell'art. 17, comma 1, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dal comma 1 e dal comma 4 del citato art. 17 per la DOCG «Roero», iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette dei vini di cui all'art. 104 del Regolamento (UE) n. 1308/2013.

Art. 2.

1. Lo statuto del Consorzio di tutela Roero, con sede legale in Canale (Cuneo), Via Roma n. 20, è conforme alle prescrizioni di cui al decreto ministeriale 16 dicembre 2010, recante disposizioni generali in materia di costituzione e riconoscimento dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini.

2. Gli atti del Consorzio, dotati di rilevanza esterna, contengono gli estremi del presente decreto di riconoscimento sia al fine di distinguerlo da altri enti, anche non consortili, aventi quale scopo sociale la tutela dei propri associati, sia per rendere evidente che lo stesso è l'unico soggetto incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali allo svolgimento delle funzioni di cui al comma 1 per la denominazione «Roero».

Art. 3.

1. Il Consorzio di tutela Roero non può modificare il proprio statuto e gli eventuali regolamenti interni senza il preventivo assenso del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Art. 4.

1. L'incarico conferito con il presente decreto ha durata di tre anni a decorrere dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del decreto stesso.

2. L'incarico di cui all'art. 1 del presente decreto comporta l'obbligo delle prescrizioni previste nel presente decreto e può essere sospeso con provvedimento motivato ovvero revocato in caso di perdita dei requisiti previsti dal decreto ministeriale 16 dicembre 2010.

3. L'incarico di cui al citato art. 1 del presente decreto è automaticamente revocato qualora la Commissione europea decida la cancellazione della protezione per la denominazione Roero, ai sensi dell'art. 107, comma 3, del Regolamento (UE) n. 1308/2023.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 4 marzo 2014

Il direttore generale: GATTO

14A02144

DECRETO 4 marzo 2014.

Conferma dell'incarico al Consorzio di tutela e valorizzazione dell'olio extravergine di oliva DOP Bruzio, a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, per la DOP «Bruzio».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il Regolamento (CE) n. 1151/2012 del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari;

Vista la legge 21 dicembre 1999, n. 526, recante disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità europea – legge comunitaria 1999;

Visto l'art. 14 della citata legge 21 dicembre 1999 n. 526, ed in particolare il comma 15, che individua le funzioni per l'esercizio delle quali i Consorzi di tutela delle DOP, delle IGP e delle STG possono ricevere, mediante provvedimento di riconoscimento, l'incarico corrispondente dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Visti i decreti ministeriali 12 aprile 2000, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana – serie generale n. 97 del 27 aprile 2000, recanti disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP) e individuazione dei criteri di rappresentanza negli organi sociali dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP), emanati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in attuazione dell'art. 14, comma 17 della citata legge n. 526/1999;

Visto il decreto 12 settembre 2000, n. 410 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana – serie generale n. 9 del 12 gennaio 2001 con il quale, in attuazione dell'art. 14, comma 16, della legge n. 526/1999, è stato adottato il regolamento concernente la ripartizione dei costi derivanti dalle attività dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP incaricati dal Ministero;

Visto il decreto 12 ottobre 2000 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana – serie generale n. 272 del 21 novembre 2000 con il quale, conformemente alle previsioni dell'art. 14, comma 15, lettera *d)* sono state impartite le direttive per la collaborazione dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP con l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi, ora Ispettorato Centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), nell'attività di vigilanza;

Visto il decreto 10 maggio 2001, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana – serie generale n. 134 del 12 giugno 2001, recante integrazioni ai citati decreti del 12 aprile 2000;

Visto il decreto legislativo 19 novembre 2004 n. 297, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana – serie generale n. 293 del 15 dicembre 2004, recante «disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari»;

Visto il decreto 4 maggio 2005, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana – serie generale - n. 112 del 16 maggio 2005, recante integrazione ai citati decreti del 12 aprile 2000;

Visto il decreto 4 maggio 2005, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana – serie generale - n. 112 del 16 maggio 2005, recante modalità di deroga all'art. 2 del citato decreto del 12 aprile 2000;

Visto il decreto 5 agosto 2005, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana – serie generale - n. 191 del 18 agosto 2005, recante modifica al citato decreto del 4 maggio 2005;

Visto il decreto dipartimentale n. 7422 del 12 maggio 2010 recante disposizioni generali in materia di verifica delle attività istituzionali attribuite ai Consorzi di tutela ai sensi dell'art. 14, comma 15 della legge 21 dicembre 1999, n. 526;

Visto il regolamento (CE) n. 1065 della Commissione del 12 giugno 1997, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Comunità Europea L. 156 del 13 giugno 1997 con il quale è stata registrata la denominazione d'origine protetta «Bruzio»;

Visto il decreto ministeriale del 13 gennaio 2005, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 17 del 22 gennaio 2005, con il quale è stato attribuito per un triennio al Consorzio di tutela e valorizzazione dell'olio extravergine di oliva DOP Bruzio il riconoscimento e l'incarico a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP «Bruzio»;

Visto l'art. 7 del decreto ministeriale 61413 del 12 aprile 2000, recante disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela delle DOP e delle IGP che individua la modalità per la verifica della sussistenza del requisito della rappresentatività, effettuata con cadenza triennale, dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Visto il decreto ministeriale dell'11 gennaio 2008, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 26 del 31 gennaio 2008, con il quale è stato confermato per un triennio al Consorzio di tutela e valorizzazione dell'olio extravergine di oliva DOP Bruzio l'incarico a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP «Bruzio»;

Visto il decreto ministeriale dell'8 febbraio 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 49 del 1° marzo 2011, con il quale è stato confermato per un triennio al Consorzio di tutela e valorizzazione dell'olio extravergine di oliva DOP Bruzio l'incarico a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP «Bruzio»;

Considerato che la condizione richiesta dall'art. 5 del decreto 12 aprile 2000 sopra citato, relativo ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela, è soddisfatta in quanto il Ministero ha verificato che la partecipazione, nella compagine sociale, dei soggetti appartenenti alla categoria «olivicoltori» nella filiera «grassi (olii)» individuata all'art. 4, lettera *d)* del medesimo decreto, rappresenta almeno i 2/3 della produzione controllata dall'Organismo di Controllo nel periodo significativo di riferimento. Tale verifica è stata eseguita sulla base delle dichiarazioni presentate dal Consorzio richiedente e delle attestazioni rilasciate dall'organismo di controllo Suolo e Salute S.r.l. autorizzato a svolgere le attività di controllo sulla denominazione di origine protetta «Bruzio»;

Considerato che lo statuto approvato da questa amministrazione è stato sottoposto alla verifica di cui all'art. 3, comma 2, del citato decreto dipartimentale del 12 maggio 2010;

Ritenuto pertanto necessario procedere alla conferma dell'incarico in capo al Consorzio di tutela e valorizzazione dell'olio extravergine di oliva DOP Bruzio a svolgere le funzioni indicate all'art. 14, comma 15, della legge n. 526/1999;

Decreta:

Articolo unico

1. È confermato per un triennio, a decorrere dalla data di pubblicazione del presente decreto, l'incarico concesso con il decreto del 13 gennaio 2005, e già confermato con decreto 11 gennaio 2008 e con decreto 8 febbraio 2011, al Consorzio di tutela e valorizzazione dell'olio extravergine di oliva DOP Bruzio con sede in Cariati (CS), via Magenta n. 33, a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP «Bruzio».

2. Il predetto incarico, che comporta l'obbligo delle prescrizioni previste nel decreto del 13 gennaio 2005 può essere sospeso con provvedimento motivato e revocato ai sensi dell'art. 7 del decreto 12 aprile 2000, recante disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP).

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 4 marzo 2014

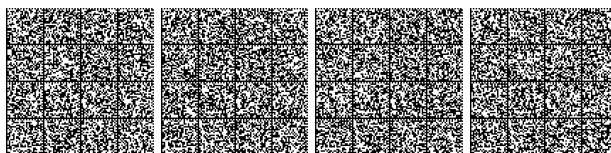
Il direttore generale: GATTO

14A02145

DECRETO 5 marzo 2014.

Modifica dell'art. 6 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Lison», concernente la riduzione dell'estratto non riduttore minimo dei vini delle tipologie «Lison» e «Lison» Classico, limitatamente alla campagna vendemmiale 2013/2014.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

Visto il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visto il Decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 22 dicembre 2010, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Lison" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sulla *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20/12/2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'art. 118-*quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'art. 118-*vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, con il quale, in particolare, è stato modificato da ultimo il disciplinare di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Lison";

Visto, in particolare, l'art. 6, comma 2, del disciplinare di produzione della richiamata DOCG "Lison", riguardante la disposizione per consentire con decreto ministeriale la riduzione dei limiti dell'estratto non riduttore minimo;

Vista la domanda del Consorzio Vini Venezia, presentata per il tramite della Regione Veneto con nota n. 62811 del 12 febbraio 2014, intesa ad ottenere, ai sensi dell'art. 6, comma 2, del disciplinare di produzione della richiamata DOCG, limitatamente alla campagna vendemmiale 2013/2014, la riduzione del valore minimo dell'estratto non riduttore per le sole tipologie "Lison" e "Lison" Classico dagli attuali 20 g/l a 18g/l;

Tenuto conto delle motivazioni fornite dal citato Consorzio a sostegno della predetta istanza e segnatamente del fatto che le particolari condizioni climatiche verificatesi antecedentemente alla vendemmia 2013 hanno determinato una significativa riduzione dei valori dell'estratto non riduttore minimo rispetto a quelli medi riscontrati nelle annate precedenti;

Visto il parere favorevole espresso della Regione Veneto con la richiamata nota datata 12 febbraio 2014;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla riduzione dell'estratto non riduttore minimo dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Lison", per le tipologie "Lison" e "Lison" Classico, limitatamente alla campagna vendemmiale 2013/2014;

Ritenuto altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero la modifica del disciplinare in questione, apportando la conseguente modifica al disciplinare di produzione consolidato del vino DOP "Lison" così come approvato con il citato decreto ministeriale 30 novembre 2011, e di dover comunicare la modifica in questione alla Commissione U.E., ad aggiornamento del fascicolo tecnico inoltrato alla Commissione U.E. ai sensi dell'art. 118 vicies, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell'art. 70-*bis*, paragrafo 1, lettera *a)* del Regolamento (CE) n. 607/2009;

Decreta:

Articolo unico

1. Per le sole tipologie "Lison" e "Lison" Classico della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Lison", il limite minimo dell'estratto non riduttore previsto all'art. 6 del disciplinare di produzione, da ultimo modificato con decreto ministeriale 30 novembre 2011 richiamato in premessa, limitatamente alla campagna vitivinicola 2013/2014 è ridotto da 20,0 g/l a 18,0 g/l.

2. La modifica al disciplinare della DOP "Lison" di cui al comma 1 sarà inserita sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP - e comunicata alla Commissione U.E., ai fini dell'aggiornamento del relativo fascicolo tecnico già trasmesso alla stessa Commissione U.E., ai sensi dell'art. 118-*vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, nel rispetto delle procedure richiamate in premessa.

Il presente Decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 5 marzo 2014

Il direttore generale: GATTO

14A02129

DECRETO 6 marzo 2014.

Autorizzazione all'organismo denominato «CSQA Certificazioni Srl», ad effettuare i controlli per la indicazione geografica protetta «Ciliegia di Marostica», registrata in ambito Unione europea.

IL DIRETTORE GENERALE

PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE E TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 245 dell'8 febbraio 2002 con il quale l'Unione europea ha provveduto alla registrazione della indicazione geografica protetta «Ciliegia di Marostica» e il successivo regolamento (UE) n. 1244 del 28 novembre 2013 con il quale è stata approvata la modifica del disciplinare di produzione della denominazione protetta medesima;

Visti gli articoli 36 e 37 del predetto Regolamento (UE) n. 1151/2012, concernente i controlli;

Vista la legge 21 dicembre 1999, n. 526, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alle Comunità europee – Legge comunitaria 1999 – ed in particolare l'art. 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il decreto 25 maggio 2007 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 130 del 7 giugno 2007, con il quale l'organismo denominato «CSQA Certificazioni Srl» con sede in Thiene, via San Gaetano n. 74, è stato autorizzato ad effettuare i controlli per la indicazione geografica protetta «Ciliegia di Marostica»;

Visto il decreto 20 maggio 2010, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 135 del 12 giugno 2010, con il quale l'autorizzazione triennale rilasciata all'organismo denominato «CSQA Certificazioni Srl» ad effettuare i controlli per la indicazione geografica protetta «Ciliegia di Marostica», è stata prorogata fino all'emanazione del decreto di rinnovo dell'autorizzazione all'organismo stesso;

Considerato che «CSQA Certificazioni Srl» ha predisposto il piano di controllo per la denominazione «Ciliegia di Marostica» conformemente allo schema tipo di controllo;

Vista la documentazione agli atti del Ministero;

Ritenuto di procedere all'emanazione del provvedimento di autorizzazione;

Decreta:

Art. 1.

L'organismo denominato «CSQA Certificazioni Srl» con sede in Thiene, via San Gaetano n. 74, è autorizzato ad espletare le funzioni di controllo, previste dagli articoli 36 e 37 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 per la indicazione geografica protetta «Ciliegia di Marostica», registrata in ambito Unione europea con regolamento (CE) n. 1214 dell'8 febbraio 2002.

Art. 2.

La presente autorizzazione comporta l'obbligo per «CSQA Certificazioni Srl» del rispetto delle prescrizioni previste nel presente decreto e può essere sospesa o revocata ai sensi del comma 4 dell'articolo 14 della legge n. 526/99 con provvedimento dell'autorità nazionale competente.

Art. 3.

1. «CSQA Certificazioni Srl» non può modificare la denominazione e la compagine sociale, il proprio statuto, i propri organi di rappresentanza, il proprio sistema di qualità, le modalità di controllo e il sistema tariffario riportati nell'apposito piano di controllo per la denominazione protetta «Ciliegia di Marostica», così come depositati presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, senza il preventivo assenso di detta autorità.

2. «CSQA Certificazioni Srl» comunica e sottopone all'approvazione ministeriale ogni variazione concernente il personale ispettivo indicato nella documentazione presentata, la composizione del Comitato di certificazione o della struttura equivalente e dell'organo decidente i ricorsi, nonché l'esercizio di attività che potrebbero risultare incompatibili con il mantenimento del provvedimento autorizzatorio.

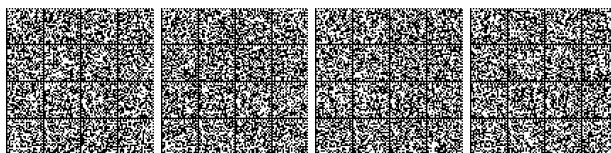
3. Il mancato adempimento delle prescrizioni del presente articolo può comportare la revoca dell'autorizzazione concessa.

Art. 4.

1. L'autorizzazione di cui all'art. 1 decorre dalla data di emanazione del presente decreto ed ha validità triennale.

2. Alla scadenza del terzo anno di autorizzazione, il soggetto legittimato ai sensi dell'articolo 14, comma 8, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, dovrà comunicare all'Autorità nazionale competente, l'intenzione di confermare l'indicazione dell'organismo «CSQA Certificazioni Srl» o proporre un nuovo soggetto da scegliersi tra quelli iscritti nell'elenco di cui all'art. 14, comma 7, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, ovvero di rinunciare esplicitamente a tale facoltà di scelta.

3. Nel periodo di vigenza dell'autorizzazione «CSQA Certificazioni Srl» resterà iscritto nell'elenco degli organismi privati di controllo di cui all'articolo 14, comma 7 della legge 21 dicembre 1999, n. 526, a meno che non intervengano motivi ostativi alla sua iscrizione nel predetto elenco.

4. Nell'ambito del periodo di validità dell'autorizzazione «CSQA Certificazioni Srl» è tenuto ad adempiere a tutte le disposizioni complementari che l'autorità nazionale competente, ove lo ritenga necessario, decida di impartire.

Art. 5.

1. «CSQA Certificazioni Srl» comunica alla Direzione Generale per il riconoscimento degli organismi di controllo e certificazione e tutela del consumatore del Ministero le attestazioni di conformità all'utilizzo della denominazione «Ciliegia di Marostica» delle quantità certificate e degli aventi diritto entro trenta giorni lavorativi dal rilascio delle stesse.

2. «CSQA Certificazioni Srl» trasmetterà i dati relativi al rilascio delle attestazioni di conformità all'utilizzo della denominazione «Ciliegia di Marostica» a richiesta del Consorzio di tutela riconosciuto, ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/99 e, comunque, in assenza di tale richiesta, con cadenza annuale.

Art. 6.

1. «CSQA Certificazioni Srl» è sottoposto alla vigilanza esercitata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e dalla Regione Veneto, ai sensi dell'art. 14, comma 12, della legge 21 dicembre 1999, n. 526.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore dalla data della sua emanazione.

Roma, 6 marzo 2014

Il direttore generale: LA TORRE

14A02146

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

DETERMINA 27 febbraio 2014.

Classificazione, ai sensi dell'art. 12, comma 5, legge 8 novembre 2012, n. 189 del medicinale per uso umano «Kadcyla», approvato con procedura centralizzata. (Determina n. 170/2014).

IL DIRETTORE GENERALE

Visti gli articoli 8 e 9 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300;

Visto l'art. 48 del D.L. 30 settembre 2003, n. 269, convertito nella legge 24 novembre 2003, n. 326, che istituisce l'Agenzia Italiana del Farmaco;

Vista la legge 24 dicembre 1993 n. 537 e successive modificazioni con particolare riferimento all'art. 8 comma 10 lettera *c)*;

Visto il decreto del Ministro della salute di concerto con i Ministri della funzione pubblica e dell'economia e finanze in data 20 settembre 2004, n. 245 recante norme sull'organizzazione ed il funzionamento dell'Agenzia Italiana del Farmaco, a norma del comma 13 dell'art. 48 sopra citato, come modificato dal decreto n. 53 del Ministro della salute, di concerto con i Ministri per la pubblica amministrazione e la semplificazione e dell'economia e delle finanze del 29 marzo 2012;

Visto il decreto del Ministro della Salute 8 novembre 2011, registrato all'Ufficio Centrale del Bilancio al Registro «Visti Semplici», foglio n. 1282 del 14 novembre 2011, con cui è stato nominato Direttore Generale dell'Agenzia Italiana del Farmaco il Prof. Luca Pani, con decorrenza 16 novembre 2011;

Visto il decreto legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni dalla legge 8 novembre 2012 n. 189, recante «Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute» ed, in particolare, l'art. 12, comma 5;

Visto il Regolamento (CE) n. 726/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 31 marzo 2004, che istituisce procedure comunitarie per l'autorizzazione e la vigilanza dei medicinali per uso umano e veterinario e che istituisce l'Agenzia europea per i medicinali;

Visto il Regolamento (CE) n. 1901/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 dicembre 2006 sui prodotti medicinali per uso pediatrico, recante modifica del Regolamento (CEE) n. 1768/92, della Direttiva 2001/20/CE e del Regolamento (CE) n. 726/2004;

Visto il decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Repubblica italiana n. 142 del 21 giugno 2001, concernente l'attuazione della Direttiva 2001/83/CE e successive modificazioni, relativa ad un codice comunitario concernente i medicinali per uso umano, nonché della direttiva 2003/94/CE;

Visto il Regolamento (CE) n. 1394/2007 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 13 novembre 2007 sui medicinali per terapie avanzate, recante modifica della direttiva 2001/83/CE e del Regolamento (CE) n. 726/2004;

Vista la *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione Europea del 28 dicembre 2013 che riporta la sintesi delle Decisioni dell'Unione europea relative all'autorizzazione all'immissione in commercio di medicinali dal 1° novembre al 30 novembre 2013;

Visto il parere sul regime di classificazione ai fini della fornitura espresso, su proposta dell'Ufficio Assessment

Europeo, dalla Commissione Tecnico Scientifico (CTS) di AIFA in data 15 gennaio 2014;

Vista la lettera dell'Ufficio di Farmacovigilanza del 14 febbraio 2014 (Prot. FV/6938/P), indirizzata al titolare A.I.C., con la quale viene approvato con modifiche il materiale educazionale del farmaco Kadcyla;

Determina:

le confezioni dei seguenti medicinali per uso umano di nuova autorizzazione, corredate di numero di A.I.C. e classificazione ai fini della fornitura:

KADCYLA

descritte in dettaglio nell'Allegato, che fa parte integrante del presente provvedimento, sono collocate in apposita sezione della classe di cui all'art. 12, comma 5 della legge 8 novembre 2012 n. 189, denominata Classe C (nn), dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, nelle more della presentazione da parte della azienda interessata di una eventuale domanda di diversa classificazione.

Il titolare dell'A.I.C., prima dell'inizio della commercializzazione deve avere ottemperato, ove previsto, alle condizioni o limitazioni per quanto riguarda l'uso sicuro ed efficace del medicinale e deve comunicare all'AIFA - Ufficio Prezzi & Rimborso - il prezzo ex factory, il prezzo al pubblico e la data di inizio della commercializzazione del medicinale.

La presente delibera entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

Roma, 27 febbraio 2014

Il direttore generale: PANI

ALLEGATO

Inserimento, in accordo all'art. 12, comma 5 della legge n. 189/2012, in apposita sezione (denominata Classe C (nn)) dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità nelle more della presentazione da parte dell'azienda interessata di un'eventuale domanda di diversa classificazione.

Farmaci di nuova registrazione mediante procedura centralizzata.

KADCYLA
Codice ATC - Principio Attivo: L01XC14 - Trastuzumab emtansine
Titolare: ROCHE REGISTRATION LIMITED
GUUE 28 dicembre 2013

Medicinale sottoposto a monitoraggio addizionale. Ciò permetterà la rapida identificazione di nuove informazioni sulla sicurezza. Agli operatori sanitari è richiesto di segnalare qualsiasi reazione avversa sospetta.

Vedere paragrafo 4.8 del Riassunto delle Caratteristiche del Prodotto per informazioni sulle modalità di segnalazione delle reazioni avverse.

Indicazioni terapeutiche

Kadcyla, in monoterapia, è indicato per il trattamento di pazienti adulti affetti da tumore mammario HER2- positivo, inoperabile, localmente avanzato o metastatico, sottoposti in precedenza a trattamento con trastuzumab e un taxano, somministrati separatamente o in associazione. I pazienti devono, o:

essere stati sottoposti in precedenza a terapia per la malattia localmente avanzata o metastatica, oppure;

aver sviluppato recidiva di malattia nel corso di o entro sei mesi dal completamento della terapia adiuvante.

Modo di somministrazione

Kadcyla deve essere esclusivamente prescritto da un medico e somministrato sotto la supervisione di un operatore sanitario esperto nel trattamento di pazienti oncologici.

I pazienti trattati con trastuzumab emtansine devono presentare uno stato del tumore HER2 positivo, definito da un punteggio di 3 + all'esame immunoistochimico (IHC) o un rapporto ≥ 2,0 secondo la valutazione mediante ibridazione in situ (ISH) eseguita con un dispositivo medico-diagnostico in vitro (IVD) recante la marcatura CE. In mancanza di un IVD con marcatura CE, lo stato di HER2 deve essere determinato mediante un test alternativo validato.

Per evitare di commettere errori di terapia, è importante controllare le etichette del flaconcino per accertarsi che il medicinale che si sta per preparare e somministrare sia Kadcyla (trastuzumab emtansine) e non Herceptin (trastuzumab).

Trastuzumab emtansine deve essere ricostituito e diluito da un operatore sanitario e somministrato mediante infusione endovenosa. Non deve essere somministrato mediante iniezione endovenosa o bolo endovenoso.

Per le istruzioni sulla ricostituzione e la diluizione del medicinale prima della somministrazione, vedere paragrafo 6.6 del Riassunto delle Caratteristiche del Prodotto.

Confezioni autorizzate:

EU/1/13/885/001 A.I.C.: 043092016 /E

100 mg - Polvere per concentrato per soluzione per infusione - uso endovenoso - flaconcino (vetro) - 1 flaconcino;

EU/1/13/885/002 A.I.C.: 043092028 /E

160 mg - Polvere per concentrato per soluzione per infusione - uso endovenoso - flaconcino (vetro) - 1 flaconcino.

Altre condizioni e requisiti dell'autorizzazione all'immissione in commercio

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza (PSUR):

il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve presentare il primo PSUR per questo medicinale entro i 6 mesi successivi all'autorizzazione. In seguito, il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio presenterà gli PSUR per questo medicinale conformemente ai requisiti definiti nell'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD) di cui all'art. 107-*quater*, par. 7 della direttiva 2001/83/CE e pubblicato sul sito web dei medicinali europei.

Condizioni o limitazioni per quanto riguarda l'uso sicuro ed efficace del medicinale

Piano di gestione del rischio (RMP):

il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve effettuare le attività e gli interventi di farmacovigilanza richiesti e dettagliati nel RMP concordato e presentato nel modulo 1.8.2 dell'autorizzazione all'immissione in commercio e qualsiasi successivo aggiornamento concordato del RMP.

Il RMP aggiornato deve essere presentato:

su richiesta dell'Agenzia europea dei medicinali;

ogni volta che il sistema di gestione del rischio è modificato, in particolare a seguito del ricevimento di nuove informazioni che possono portare a un cambiamento significativo del profilo beneficio/rischio o al risultato del raggiungimento di un importante obiettivo (di farmacovigilanza o di minimizzazione del rischio).

Quando le date per la presentazione di un rapporto periodico di aggiornamento sulla sicurezza (PSUR) e l'aggiornamento del RMP coincidono, essi possono essere presentati allo stesso tempo.

Misure aggiuntive di minimizzazione del rischio:

prima del lancio del medicinale in ciascuno Stato Membro, il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve concordare il contenuto e il formato del materiale educazionale relativo a Kadcyla e un piano di comunicazione con l'Autorità nazionale competente.

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve assicurare che, parallelamente al lancio di Kadcyla, tutti gli operatori sanitari che potrebbero prescrivere, dispensare o somministrare Kadcyla e/o Herceptin siano provvisti di un apposito pacchetto educazionale contenente quanto segue:

Riassunto delle Caratteristiche del Prodotto di Kadcyla;

Informazioni per gli operatori sanitari.

Le informazioni per gli operatori sanitari devono contenere i seguenti messaggi chiave:

1. Kadcyla e Herceptin sono due medicinali sensibilmente dissimili, con principi attivi diversi e che non devono mai essere usati in maniera intercambiabile. Kadcyla NON è una versione generica di Herceptin e presenta proprietà, indicazioni e posologia diverse;

2. Kadcyla è un anticorpo-farmaco coniugato che contiene trastuzumab, un anticorpo umanizzato anti-HER2 appartenente alla classe delle IgG1, e DM1, un inibitore di microtubuli appartenente alla classe dei maitansinoidi;

3. Kadcyla non deve essere sostituito né usato in combinazione con Herceptin;

4. Kadcyla non deve essere somministrato in combinazione con chemioterapia;

5. Kadcyla non deve essere somministrato a dosi superiori a 3,6 mg/kg una volta ogni 3 settimane;

6. Nel caso di una prescrizione per Kadcyla redatta in formato elettronico, è importante accertarsi che il medicinale prescritto sia trastuzumab emtansine e non trastuzumab;

7. Al momento della prescrizione, della preparazione della soluzione per infusione e della somministrazione di Kadcyla ai pazienti, devono essere utilizzati e confermati sia il nome di fantasia «Kadcyla», sia la sua denominazione comune completa (trastuzumab emtansine). Occorre verificare che la denominazione comune sia trastuzumab emtansine;

8. Per evitare di commettere errori con il medicinale, è importante consultare il Riassunto delle caratteristiche del prodotto e controllare l'astuccio e le etichette del flaconcino per accertarsi che il medicinale che si sta per preparare e somministrare sia Kadcyla e non Herceptin;

9. Descrizione delle principali differenze tra Kadcyla e Herceptin in relazione a indicazione, posologia, somministrazione e confezionamento.

Obbligo di condurre misure post-autorizzative:

il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve completare, entro la tempistica stabilita, le seguenti attività:

Descrizione	**Termine**
Una volta disponibili, inviare i dati di sopravvivenza globale dello studio registrativo	Novembre 2014
Una volta disponibile, inviare la relazione finale dello studio MARIANNE	Aprile 2017
Una volta disponibile, inviare la relazione finale dello studio TH3RESA	Agosto 2016

Regime di dispensazione

Medicinale utilizzabile esclusivamente in ambiente ospedaliero o in strutture ad esso assimilabili (OSP).

14A02078

DETERMINA 27 febbraio 2014.

Classificazione, ai sensi dell'art. 12, comma 5, legge 8 novembre 2012, n. 189, del medicinale per uso umano «Cimzia», approvato con procedura centralizzata. (Determina n. 169/2014).

IL DIRETTORE GENERALE

Visti gli articoli 8 e 9 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300;

Visto l'art. 48 del D.L. 30 settembre 2003, n. 269, convertito nella legge 24 novembre 2003, n. 326, che istituisce l'Agenzia Italiana del Farmaco;

Vista la legge 24 dicembre 1993 n. 537 e successive modificazioni con particolare riferimento all'art. 8 comma 10 lettera *c)*;

Visto il decreto del Ministro della salute di concerto con i Ministri della funzione pubblica e dell'economia e finanze in data 20 settembre 2004, n. 245 recante norme sull'organizzazione ed il funzionamento dell'Agenzia Italiana del Farmaco, a norma del comma 13 dell'art. 48 sopra citato, come modificato dal decreto n. 53 del Ministro della salute, di concerto con i Ministri per la pubblica amministrazione e la semplificazione e dell'economia e delle finanze del 29 marzo 2012;

Visto il decreto del Ministro della Salute 8 novembre 2011, registrato all'Ufficio Centrale del Bilancio al Registro «Visti Semplici», foglio n. 1282 del 14 novem-

bre 2011, con cui è stato nominato Direttore Generale dell'Agenzia Italiana del Farmaco il Prof. Luca Pani, con decorrenza 16 novembre 2011;

Visto il decreto legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni dalla legge 8 novembre 2012 n. 189, recante «Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute» ed, in particolare, l'art. 12, comma 5;

Visto il Regolamento (CE) n. 726/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 31 marzo 2004, che istituisce procedure comunitarie per l'autorizzazione e la vigilanza dei medicinali per uso umano e veterinario e che istituisce l'Agenzia europea per i medicinali;

Visto il Regolamento (CE) n. 1901/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 dicembre 2006 sui prodotti medicinali per uso pediatrico, recante modifica del Regolamento (CEE) n. 1768/92, della Direttiva 2001/20/CE e del Regolamento (CE) n. 726/2004;

Visto il decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Repubblica italiana n. 142 del 21 giugno 2001, concernente l'attuazione della Direttiva 2001/83/CE e successive modificazioni, relativa ad un codice comunitario concernente i medicinali per uso umano, nonché della direttiva 2003/94/CE;

Visto il Regolamento (CE) n. 1394/2007 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 13 novembre 2007 sui medicinali per terapie avanzate, recante modifica della direttiva 2001/83/CE e del Regolamento (CE) n. 726/2004;

Vista la *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione Europea del 28 dicembre 2013 che riporta la sintesi delle Decisioni dell'Unione europea relative all'autorizzazione all'immissione in commercio di medicinali dal 1° novembre al 30 novembre 2013;

Visto il parere sul regime di classificazione ai fini della fornitura espresso, su proposta dell'Ufficio Assessment Europeo, dalla Commissione Tecnico Scientifico (CTS) di AIFA in data 5 dicembre 2013;

Vista la lettera dell'Ufficio di Farmacovigilanza del 21 febbraio 2014 (Prot. FV/19931/P), indirizzata al titolare A.I.C., con la quale viene approvato il materiale educazionale del farmaco Cimzia;

Determina:

le nuove confezioni dei seguenti medicinali per uso umano, corredate di numero di A.I.C. e classificazione ai fini della fornitura:

CIMZIA

descritte in dettaglio nell'Allegato, che fa parte integrante del presente provvedimento, sono collocate in apposita sezione della classe di cui all'art. 12, comma 5 della legge 8 novembre 2012 n. 189, denominata Classe C (nn), dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, nelle more della presentazione da parte della azienda interessata di una eventuale domanda di diversa classificazione.

Il titolare dell'A.I.C., prima dell'inizio della commercializzazione deve avere ottemperato, ove previsto, alle condizioni o limitazioni per quanto riguarda l'uso sicuro ed efficace del medicinale e deve comunicare all'AIFA - Ufficio Prezzi & Rimborso - il prezzo ex factory, il prezzo al pubblico e la data di inizio della commercializzazione del medicinale.

La presente delibera entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

Roma, 27 febbraio 2014

Il direttore generale: PANI

ALLEGATO

Inserimento, in accordo all'art. 12, comma 5 della legge n. 189/2012, in apposita sezione (denominata Classe C (nn)) dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità nelle more della presentazione da parte dell'azienda interessata di un'eventuale domanda di diversa classificazione.

Nuove confezioni di farmaci già registrati mediante procedura centralizzata.

CIMZIA
Codice ATC - Principio Attivo: L04AB05 - Certolizumab pegol
Titolare: UCB PHARMA S.A.
GUUE 28 dicembre 2013

INDICAZIONI TERAPEUTICHE

Artrite reumatoide

Cimzia, in combinazione con metotressato (MTX), è indicato per il trattamento dell'artrite reumatoide (AR) attiva di grado da moderato a grave in pazienti adulti quando la risposta ai farmaci antireumatici modificanti la malattia (DMARDs, disease-modifying anti-rheumatic drugs), incluso il metotressato, sia risultata inadeguata.

Cimzia può essere somministrato in monoterapia in caso di intolleranza al metotressato o quando un trattamento continuativo con metotressato sia inappropriato.

Cimzia ha mostrato di ridurre la velocità di progressione del danno articolare valutato radiograficamente e di migliorare la funzione fisica quando somministrato in combinazione con metotressato.

Spondiloartrite assiale

Cimzia è indicato per il trattamento di pazienti adulti con spondiloartrite assiale attiva grave, che include:

Spondilite anchilosante (SA)

Adulti con spondilite anchilosante attiva grave che hanno avuto una risposta inadeguata o che sono intolleranti ai farmaci antinfiammatori non steroidei (FANS).

Spondiloartrite assiale senza evidenza radiografica di spondilite anchilosante (SA)

Adulti con spondiloartrite assiale attiva grave senza evidenza radiografica di spondilite anchilosante ma con segni obiettivi di infiammazione rilevati tramite livelli aumentati di proteina-C reattiva (PCR) e/o Risonanza Magnetica per Immagini (RMI), che hanno avuto una risposta inadeguata o che sono intolleranti ai FANS.

Artrite psoriasica

Cimzia, in combinazione con metotressato, è indicato per il trattamento dell'artrite psoriasica attiva negli adulti quando la risposta alla precedente terapia con DMARD sia risultata inadeguata.

Cimzia può essere somministrato in monoterapia in caso di intolleranza al metotressato o quando un trattamento continuativo con metotressato sia inappropriato.

Per i dettagli sugli effetti terapeutici, vedere il paragrafo 5.1 del Riassunto delle Caratteristiche del Prodotto.

Modo di somministrazione

Il trattamento deve essere iniziato e monitorato da medici specialisti esperti nella diagnosi e nel trattamento delle patologie per cui Cimzia è indicato. Ai pazienti deve essere fornita una speciale scheda di allerta.

Il contenuto totale (1 *ml)* della siringa preriempita deve essere somministrato solamente come iniezione sottocutanea. Siti appropriati per l'iniezione comprendono la coscia e l'addome.

Dopo avere ricevuto adeguate istruzioni sulla tecnica d'iniezione, i pazienti possono autoiniettarsi Cimzia usando la siringa preriempita se il loro medico lo ritiene appropriato e con opportuni controlli medici, secondo necessità. La siringa preriempita con dispositivo di protezione dell'ago deve essere usata esclusivamente dagli operatori sanitari.

Confezioni autorizzate:

EU/1/09/544/003 A.I.C.: 039539034 /E

200 mg Soluzione iniettabile - uso sottocutaneo - Siringa preriempita (vetro) 1 ml - 2 siringhe preriempite con Dispositivo di protezione dell'ago + 2 Salviettine imbevute di alcool (esclusivamente per l'uso da parte degli Operatori Sanitari).

Altre condizioni e requisiti dell'autorizzazione all'immissione in commercio

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza (PSUR):

il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve fornire gli PSUR per questo medicinale conformemente ai requisiti definiti nell'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD) di cui all'art. 107-*quater*, par. 7 della direttiva 2001/83/CE e pubblicato sul sito web dei medicinali europei.

Condizioni o limitazioni per quanto riguarda l'uso sicuro ed efficace del medicinale

Piano di Gestione del Rischio (RMP):

il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve effettuare le attività e gli interventi di farmacovigilanza richiesti e dettagliati nel RMP concordato e presentato nel Modulo 1.8.2 dell'autorizzazione all'immissione in commercio e qualsiasi successivo aggiornamento concordato del RMP.

Il RMP aggiornato deve essere presentato annualmente fino al rinnovo.

Il RMP aggiornato deve essere presentato:

su richiesta dell'Agenzia europea per i medicinali;

ogni volta che il sistema di gestione del rischio è modificato, in particolare a seguito del ricevimento di nuove informazioni che possono portare a un cambiamento significativo del profilo beneficio/rischio o al risultato del raggiungimento di un importante obiettivo (di farmacovigilanza o di minimizzazione del rischio).

Quando le date per la presentazione di un rapporto periodico di aggiornamento sulla sicurezza (PSUR) e l'aggiornamento del RMP coincidono, essi possono essere presentati allo stesso tempo.

Misure aggiuntive di minimizzazione del rischio:

il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio dovrà assicurare che, prima della commercializzazione, venga fornito a tutti i medici che si prevede che prescrivano/utilizzino Cimzia un pacchetto informativo per il medico, contenente quanto segue:

il Riassunto delle Caratteristiche del Prodotto;

le Informazioni per il Medico;

la Scheda di Allerta per il Paziente.

Le informazioni per il medico devono contenere i seguenti messaggi chiave:

il rischio di infezioni gravi, incluse le infezioni opportunistiche batteriche, virali e fungine in pazienti trattati con Cimzia;

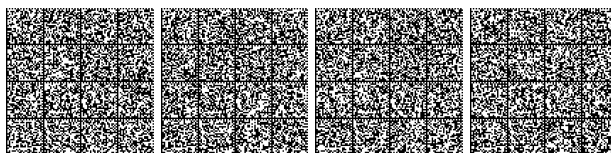
la necessità di esaminare i pazienti per la tubercolosi, sia attiva che inattiva, prima di iniziare il trattamento, includendo l'utilizzo di appropriati esami di screening;

la controindicazione di Cimzia in pazienti con anamnesi di insufficienza cardiaca da moderata a grave (NYHA III/IV) ed il potenziale rischio che l'insufficienza cardiaca congestizia venga peggiorata da Cimzia;

il rischio di reazioni acute correlate all'iniezione e di gravi reazioni di ipersensibilità sistemiche ritardate, la necessità di istruire i pazienti sulle tecniche di somministrazione, ed istruzioni per gli operatori sanitari su come comunicare errori di somministrazione;

il ruolo e l'utilizzo della Scheda di Allerta per il Paziente.

Regime di dispensazione proposto: medicinale soggetto a prescrizione medica limitativa, vendibile al pubblico su prescrizione di centri ospedalieri o di specialisti - reumatologo - internista (RRL).

14A02079

DETERMINA 27 febbraio 2014.

Classificazione, ai sensi dell'art. 12, comma 5, legge 8 novembre 2012, n. 189 del medicinale per uso umano «Brintellix» e «Fluenz Tetra», approvati con procedura centralizzata. (Determina n. 180/2014).

IL DIRETTORE GENERALE

Visti gli articoli 8 e 9 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300;

Visto l'art. 48 del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, convertito nella legge 24 novembre 2003, n. 326, che istituisce l'Agenzia Italiana del Farmaco;

Vista la legge 24 dicembre 1993 n. 537 e successive modificazioni con particolare riferimento all'art. 8 comma 10 lettera *c)*;

Visto il decreto del Ministro della salute di concerto con i Ministri della funzione pubblica e dell'economia e finanze in data 20 settembre 2004, n. 245 recante norme sull'organizzazione ed il funzionamento dell'Agenzia Italiana del Farmaco, a norma del comma 13 dell'art. 48 sopra citato, come modificato dal decreto n. 53 del Ministro della salute, di concerto con i Ministri per la pubblica amministrazione e la semplificazione e dell'economia e delle finanze del 29 marzo 2012;

Visto il decreto del Ministro della salute 8 novembre 2011, registrato all'Ufficio Centrale del Bilancio al Registro «Visti Semplici», Foglio n. 1282 del 14 novembre 2011, con cui è stato nominato direttore generale dell'Agenzia Italiana del Farmaco il prof. Luca Pani, con decorrenza 16 novembre 2011;

Visto il decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni dalla legge 8 novembre 2012 n.189, recante «Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute» ed, in particolare, l'art. 12, comma 5;

Visto il regolamento (CE) n. 726/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 31 marzo 2004, che istituisce procedure comunitarie per l'autorizzazione e la vigilanza dei medicinali per uso umano e veterinario e che istituisce l'Agenzia europea per i medicinali;

Visto il regolamento (CE) n. 1901/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 dicembre 2006 sui prodotti medicinali per uso pediatrico, recante modifica del Regolamento (CEE) n. 1768/92, della Direttiva 2001/20/CE e del Regolamento (CE) n. 726/2004;

Visto il decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Repubblica italiana n. 142 del 21 giugno 2001, concernente l'attuazione della Direttiva 2001/83/CE e successive modificazioni, relativa ad un codice comunitario concernente i medicinali per uso umano, nonché della direttiva 2003/94/CE;

Visto il Regolamento (CE) n. 1394/2007 del Parlamento europeo e del Consiglio del 13 novembre 2007 sui medicinali per terapie avanzate, recante modifica della direttiva 2001/83/CE e del Regolamento (CE) n. 726/2004;

Vista la *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione Europea del 31 gennaio 2014 che riporta la sintesi delle Decisioni dell'Unione europea relative all'autorizzazione all'immissione in commercio di medicinali dal 1° dicembre al 31 dicembre 2013;

Visto il parere sul regime di classificazione ai fini della fornitura espresso, su proposta dell'Ufficio Assessment Europeo, dalla Commissione Tecnico Scientifico (CTS) di AIFA in data 12 febbraio 2014;

Determina:

Le confezioni dei seguenti medicinali per uso umano di nuova autorizzazione, corredate di numero di AIC e classificazione ai fini della fornitura:

BRINTELLIX

FLUENZ TETRA

descritte in dettaglio nell'Allegato, che fa parte integrante del presente provvedimento, sono collocate in apposita sezione della classe di cui all'art. 12, comma 5 della legge 8 novembre 2012 n. 189, denominata Classe C (nn), dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, nelle more della presentazione da parte della azienda interessata di una eventuale domanda di diversa classificazione.

Il titolare dell'AIC, prima dell'inizio della commercializzazione deve avere ottemperato, ove previsto, alle condizioni o limitazioni per quanto riguarda l'uso sicuro ed efficace del medicinale e deve comunicare all'AIFA - Ufficio Prezzi & Rimborso - il prezzo ex factory, il prezzo al pubblico e la data di inizio della commercializzazione del medicinale.

La presente delibera entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

Roma, 27 febbraio 2014

Il direttore generale: PANI

Allegato alla Determina AIFA Numero 180/2014 del 27/02/2014/

Inserimento, in accordo all'articolo 12, comma 5 della Legge 189/2012, in apposita sezione (denominata Classe C (nn)) dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità nelle more della presentazione da parte dell'azienda interessata di un'eventuale domanda di diversa classificazione.

Farmaco di nuova registrazione

BRINTELLIX

Codice ATC - Principio Attivo: N06AX26 - Vortioxetine

Titolare: H. LUNDBECK A/S

GUUE 31/01/2014

Medicinale sottoposto a monitoraggio addizionale. Ciò permetterà la rapida identificazione di nuove informazioni sulla sicurezza. Agli operatori sanitari è richiesto di segnalare qualsiasi reazione avversa sospetta.
Vedere paragrafo 4.8 del Riassunto delle Caratteristiche del Prodotto per informazioni sulle modalità di segnalazione delle reazioni avverse.

Indicazioni terapeutiche

Brintellix è indicato per il trattamento degli episodi depressivi maggiori negli adulti.

Modo di somministrazione

Brintellix è per uso orale.
Le compresse rivestite con film possono essere assunte con o senza cibo.
Le gocce possono essere miscelate con acqua, succhi o altre bevande non alcoliche.

Confezioni autorizzate:

EU/1/13/891/001 AIC: 043187018 /E
5 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 14 COMPRESSE

EU/1/13/891/002 AIC: 043187020 /E
5 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 28 COMPRESSE

EU/1/13/891/003 AIC: 043187032 /E
5 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 56X1 COMPRESSA (DOSE UNITARIA)

EU/1/13/891/004 AIC: 043187044 /E
5 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 98X1 COMPRESSA (DOSE UNITARIA)

EU/1/13/891/005 AIC: 043187057 /E
5 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 490 (5X98) COMPRESSE (MULTIPACK)

EU/1/13/891/006 AIC: 043187069 /E
5 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - FLACONE (HDPE) - 100 COMPRESSE

EU/1/13/891/007 AIC: 043187071 /E
5 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - FLACONE (HDPE) - 200 COMPRESSE

EU/1/13/891/008 AIC: 043187083 /E
10 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 7 COMPRESSE

EU/1/13/891/009 AIC: 043187095 /E

10 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 14 COMPRESSE

EU/1/13/891/010 AIC: 043187107 /E

10 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 28 COMPRESSE

EU/1/13/891/011 AIC: 043187119 /E

10 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 56 COMPRESSE

EU/1/13/891/012 AIC: 043187121 /E

10 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 98 COMPRESSE

EU/1/13/891/013 AIC: 043187133 /E

10 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 56X1 COMPRESSA (DOSE UNITARIA)

EU/1/13/891/014 AIC: 043187145 /E

10 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 98X1 COMPRESSA (DOSE UNITARIA)

EU/1/13/891/015 AIC: 043187158 /E

10 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 490 (5X98) COMPRESSE (MULTIPACK)

EU/1/13/891/016 AIC: 043187160 /E

10 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - FLACONE (HDPE) - 100 COMPRESSE

EU/1/13/891/017 AIC: 043187172 /E

10 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - FLACONE (HDPE) - 200 COMPRESSE

EU/1/13/891/018 AIC: 043187184 /E

15 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 14 COMPRESSE

EU/1/13/891/019 AIC: 043187196 /E

15 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 28 COMPRESSE

EU/1/13/891/020 AIC: 043187208 /E

15 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 56 COMPRESSE

EU/1/13/891/021 AIC: 043187210 /E

15 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 98 COMPRESSE

EU/1/13/891/022 AIC: 043187222 /E

15 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 56X1 COMPRESSA (DOSE UNITARIA)

EU/1/13/891/023 AIC: 043187234 /E

15 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 98X1 COMPRESSA (DOSE UNITARIA)

EU/1/13/891/024 AIC: 043187246 /E

15 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 490 (5X98) COMPRESSE (MULTIPACK)

EU/1/13/891/025 AIC: 043187259 /E

15 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - FLACONE (HDPE) - 100 COMPRESSE

EU/1/13/891/026 AIC: 043187261 /E

15 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - FLACONE (HDPE) - 200 COMPRESSE

EU/1/13/891/027 AIC: 043187273 /E

20 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 14 COMPRESSE

EU/1/13/891/028 AIC: 043187285 /E

20 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 28 COMPRESSE

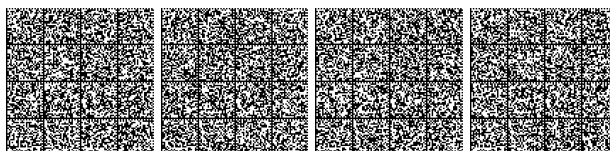
EU/1/13/891/029 AIC: 043187297 /E

20 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 56 COMPRESSE

EU/1/13/891/030 AIC: 043187309 /E

20 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 98 COMPRESSE

EU/1/13/891/031 AIC: 043187311 /E

20 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 56X1 COMPRESSA (DOSE

UNITARIA)

EU/1/13/891/032 AIC: 043187323 /E

20 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 98X1 COMPRESSA (DOSE UNITARIA)

EU/1/13/891/033 AIC: 043187335 /E

20 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - BLISTER (PVC/PVDC/ALU) - 490 (5X98) COMPRESSE (MULTIPACK)

EU/1/13/891/034 AIC: 043187347 /E

20 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - FLACONE (HDPE) - 100 COMPRESSE

EU/1/13/891/035 AIC: 043187350 /E

20 MG - COMPRESSE RIVESTITE CON FILM - USO ORALE - FLACONE (HDPE) - 200 COMPRESSE

EU/1/13/891/036 AIC: 043187362 /E

20 MG/ML - GOCCE ORALI, SOLUZIONE - USO ORALE - FLACONE (VETRO) 15 ML - 1 FLACONE

Altre condizioni e requisiti dell'autorizzazione all'immissione in commercio

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza (PSUR)

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve presentare il primo PSUR per questo medicinale entro 6 mesi successivi all'autorizzazione. In seguito, il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio presenterà gli PSUR per questo medicinale conformemente ai requisiti definiti nell'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD) di cui all'articolo 107 quater, par. 7 della direttiva 2001/83/CE e pubblicato sul sito web dei medicinali europei.

Condizioni o limitazioni per quanto riguarda l'uso sicuro ed efficace del medicinale

Piano di gestione del rischio (RMP)

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve effettuare le attività e gli interventi di farmacovigilanza richiesti e dettagliati nel RMP concordato e presentato nel modulo 1.8.2 dell'autorizzazione all'immissione in commercio e qualsiasi successivo aggiornamento concordato del RMP.

Il RMP aggiornato deve essere presentato:

- su richiesta dell'Agenzia europea per i medicinali;
- ogni volta che il sistema di gestione del rischio è modificato, in particolare a seguito del ricevimento di nuove informazioni che possono portare a un cambiamento significativo del profilo beneficio/rischio al risultato del raggiungimento di un importante obiettivo (di farmacovigilanza o di minimizzazione del rischio).

Quando le date per la presentazione di un rapporto periodico di aggiornamento sulla sicurezza (PSUR) e l'aggiornamento del RMP coincidono, essi possono essere presentati allo stesso tempo.

Regime di dispensazione:

Per le confezioni fino a 56 compresse: Medicinale soggetto a prescrizione medica (RR)

Per la confezione gocce orali 15 mL: Medicinale soggetto a prescrizione medica (RR)

Per le confezioni superiori a 90 compresse: Medicinale utilizzabile esclusivamente in ambiente ospedaliero o in strutture ad esso assimilabili (OSP).

Farmaco di nuova registrazione

FLUENZ TETRA

Codice ATC - Principio Attivo: J07BB03 - Vaccino antinfluenzale (vivo attenuato, nasale)

Titolare: MEDIMMUNE LLC

GUUE 31/01/2014

Medicinale sottoposto a monitoraggio addizionale. Ciò permetterà la rapida identificazione di nuove informazioni sulla sicurezza. Agli operatori sanitari è richiesto di segnalare qualsiasi reazione avversa sospetta.
Vedere paragrafo 4.8 del Riassunto delle Caratteristiche del Prodotto per informazioni sulle modalità di segnalazione delle reazioni avverse.

Indicazioni terapeutiche

Profilassi dell'influenza in bambini e adolescenti di età compresa tra 24 mesi e 18 anni.

L'uso di Fluenz Tetra deve basarsi su raccomandazioni ufficiali.

Modo di somministrazione

L'immunizzazione deve avvenire mediante somministrazione nasale.

Non iniettare Fluenz Tetra.

Fluenz Tetra è somministrato sotto forma di dose suddivisa nelle due narici. Dopo aver somministrato metà della dose in una narice, somministrare l'altra metà nell'altra narice immediatamente o poco tempo dopo. Il paziente può respirare normalmente durante la somministrazione del vaccino; non è necessario inspirare attivamente o inalare.

Vedere il paragrafo 6.6 del Riassunto delle Caratteristiche del prodotto per le istruzioni relative alla somministrazione.

Confezioni autorizzate:

EU/1/13/887/001 AIC: 043173018 /E

VIRUS INFLUENZA RICOMBINANTE (VIVO ATTENUATO) - SPRAY NASALE, SOSPENSIONE - USO NASALE - NEBULIZZATORE (VETRO) - 0.2 ML - 10 NEBULIZZATORI

Altre condizioni e requisiti dell'autorizzazione all'immissione in commercio

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza (PSUR)

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve presentare il primo PSUR per questo medicinale entro 6 mesi successivi all'autorizzazione. In seguito, il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio presenterà gli PSUR per questo medicinale conformemente ai requisiti definiti nell'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD) di cui all'articolo 107 quater, par. 7 della direttiva 2001/83/CE e pubblicato sul sito web dei medicinali europei.

Condizioni o limitazioni per quanto riguarda l'uso sicuro ed efficace del medicinale

Piano di gestione del rischio (RMP)

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve effettuare le attività e gli interventi di farmacovigilanza richiesti e dettagliati nel RMP concordato e presentato nel modulo 1.8.2 dell'autorizzazione all'immissione in commercio e qualsiasi successivo aggiornamento concordato del RMP.

Il RMP aggiornato deve essere presentato:

- su richiesta dell'Agenzia europea per i medicinali;
- ogni volta che il sistema di gestione del rischio è modificato, in particolare a seguito del ricevimento di nuove informazioni che possono portare a un cambiamento significativo del profilo beneficio/rischio o al risultato del raggiungimento di un importante obiettivo (di farmacovigilanza o di minimizzazione del rischio).

Quando le date per la presentazione di un rapporto periodico di aggiornamento sulla sicurezza (PSUR) e l'aggiornamento del RMP coincidono, essi possono essere presentati allo stesso tempo.

Regime di dispensazione:

Medicinale soggetto a prescrizione medica (RR)

14A02080

UNIVERSITÀ DI SASSARI

DECRETO RETTORALE 25 febbraio 2014.

Rettifica del decreto rettorale 7 dicembre 2011 relativo alla emanazione dello Statuto.

IL RETTORE

Vista la legge 30 dicembre 2010, n. 240;

Visto lo Statuto dell'Università degli studi di Sassari emanato con decreto rettorale n. 2845 del 7 dicembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 298 del 23 dicembre 2011 (supplemento ordinario n. 275) e successive modificazioni;

Considerato che nell'art. 39 «Consiglio del Dipartimento» al comma 3, lettera *h)* è stata inserita per mero errore la parola «accademici»;

Decreta:

Nello Statuto dell'Università degli studi di Sassari citato in epigrafe, pubblicato nella sopraindicata *Gazzetta Ufficiale*, e successive modificazioni pubblicate nella *Gazzetta Ufficiale* n. 44 del 22 febbraio 2014 (Serie generale), all'art. 39 «Consiglio del Dipartimento» al comma 3, lettera *h)* è cassata la parola «accademici».

Sassari, 25 febbraio 2014

Il rettore: MASTINO

14A01973

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

BANCA D'ITALIA

Riforma organizzativa della Banca d'Italia. Dipartimento Informatica. Adeguamento della disciplina della procedura sanzionatoria amministrativa concernente le segnalazioni statistiche di bilancia dei pagamenti e posizione patrimoniale verso l'estero.

Con deliberazioni del Consiglio Superiore della Banca d'Italia dell'ottobre e del dicembre 2013, sono state approvate la revisione del modello organizzativo dell'Amministrazione Centrale della Banca e l'istituzione, in luogo dell'Area Funzionale, di un nuovo modulo organizzativo denominato Dipartimento. In tale ambito:

l'Area Funzionale Risorse informatiche e rilevazioni statistiche è stata sostituita dal nuovo Dipartimento Informatica;

il Servizio Rilevazioni ed elaborazioni statistiche è stato ridenominato Servizio Rilevazioni statistiche.

Con il presente Provvedimento dell'11 marzo 2014, alla luce di detta riforma organizzativa, vengono aggiornati i riferimenti al Servizio Rilevazioni ed elaborazioni statistiche contenuti nei provvedimenti e nelle altre comunicazioni a carattere generale della Banca d'Italia in materia di procedura sanzionatoria amministrativa concernente le statistiche di bilancia dei pagamenti e posizione patrimoniale verso l'estero (Provvedimento della Banca d'Italia del 16 dicembre 2009, recante «Disposizioni in materia di raccolta di informazioni statistiche per la bilancia dei pagamenti e la posizione patrimoniale verso l'estero», così come modificato dal Provvedimento della Banca d'Italia del 12 luglio 2011 e dal Provvedimento della Banca d'Italia del 2 ottobre 2012), e si dispone che ogni riferimento al Servizio Rilevazioni ed elaborazioni statistiche si intende sostituito dal riferimento al Servizio Rilevazioni statistiche.

Il presente provvedimento entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà pubblicato anche sul sito internet www.bancaditalia.it.

14A02194

MINISTERO DELL'INTERNO

Soppressione della Confraternita del SS. Rosario, in Cassano delle Murge

Con decreto del Ministro dell'interno in data 3 marzo 2014, viene soppressa la Confraternita del SS. Rosario, con sede in Cassano delle Murge (Ba).

Il provvedimento di soppressione acquista efficacia civile dal momento dell'iscrizione dello stesso nel registro delle persone giuridiche.

La Parrocchia S. Maria Assunta, con sede in Cassano delle Murge (Ba), succede in tutti i rapporti attivi e passivi della Confraternita.

14A02122

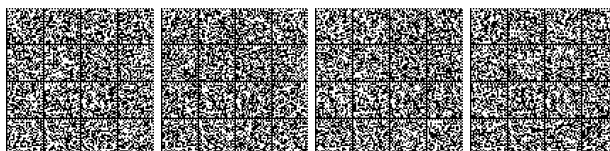
Trasferimento della sede della Casa religiosa denominata S. Giovanni Bosco appartenente all'Istituto delle Figlie di Maria Ausiliatrice, in Noto.

Con decreto del Ministro dell'interno in data 3 marzo 2014, viene approvato il trasferimento della sede della Casa religiosa denominata S. Giovanni Bosco appartenente all'Istituto delle Figlie di Maria Ausiliatrice, da Noto (Sr) a Catania.

14A02123

Modifica della denominazione della Parrocchia della Beata Angela da Foligno, in Foligno

Con decreto del Ministro dell'interno in data 3 marzo 2014, la Parrocchia della Beata Angela da Foligno, con sede in Foligno (Pg), assume la nuova denominazione di Parrocchia "Sant'Angela da Foligno", con sede in Foligno (Pg).

14A02124

Soppressione della Parrocchia di S. Martino del Medesano, in Medicina

Con decreto del Ministro dell'interno in data 3 marzo 2014, viene soppressa la Parrocchia di S. Martino del Medesano, con sede in Medicina (Bo).

Il provvedimento di soppressione acquista efficacia civile dal momento dell'iscrizione dello stesso nel registro delle persone giuridiche.

Il patrimonio di cui è titolare l'ente soppresso è devoluto alla Parrocchia del S. Cuore di Gesù e S. Giovanni Battista di Castel Guelfo, con sede in Castel Guelfo (Bo).

14A02125

Mutamento del modo di esistenza, mutamento della denominazione e trasferimento della sede della Casa di Procura della Congragazione delle Religiose Insegnanti di Maria Immacolata Missionarie Claretiane, in Roma.

Con decreto del Ministro dell'interno in data 3 marzo 2014, la Casa di Procura della Congregazione delle Religiose Insegnanti di Maria Immacolata Missionarie Claretiane, con sede in Roma, è stata trasformata in provincia, ha assunto la nuova denominazione di provincia Italiana della Congregazione delle Religiose di Maria Immacolata Missionarie Claretiane ed ha trasferito la propria sede a Ciampino (Roma).

14A02126

Soppressione del «Monastero di S. Andrea Apostolo alle Vergini delle Suore Benedettine», in Palermo.

Con decreto del Ministro dell'interno in data 3 marzo 2014, viene soppresso il "Monastero di S. Andrea Apostolo delle Vergini delle Suore Benedettine", con sede in Palermo.

Il provvedimento di soppressione acquista efficacia civile dal momento dell'iscrizione dello stesso nel registro delle persone giuridiche.

Il patrimonio di cui è titolare l'ente soppresso è devoluto in parte all'Arcidiocesi di Palermo, con sede in Palermo, ed in parte al Monastero Benedettino dell'Immacolata Concezione, con sede in Palermo.

14A02127

MINISTERO DELLA SALUTE

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Izokappa» 40 mg/ml soluzione iniettabile e orale.

Provvedimento n. 132 del 19 febbraio 2014

Medicinale veterinario «IZOKAPPA» 40 mg/ml soluzione iniettabile e orale per bovini, suini, ovini, polli conigli e cani nelle confezioni:

flacone da 500 ml – A.I.C. n. 102029016;

flacone da 20 ml – A.I.C. n. 102029028;

flacone da 100 ml – A.I.C. n. 102029030.

Titolare A.I.C.: IZO S.p.A. con sede in Via A. Bianchi, 9 – 25124 Brescia Cod. Fisc. 00291440170.

Oggetto:

Raggruppamento di 4 variazioni di cui 3 IA_{IN} e 1 di tipo IB:

A.1 Modifiche del nome e/o dell'indirizzo del titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio (tipo IA_{IN}).

B.II.b.1 sostituzione o aggiunta di un sito di fabbricazione per una parte o per la totalità del procedimento di fabbricazione del prodotto finito:

b) sito di confezionamento secondario (tipo IA_{IN});

f) sito in cui sono effettuate tutte le operazioni, ad eccezione della liberazione dei lotti, del controllo dei lotti e dell'imballaggio secondario per i medicinali sterili fabbricati secondo un metodo asettico, ad esclusione dei medicinali biologici/immunologici (tipo *IB)*;

B.II.b.2.c.2 Modifiche a livello di importatore, di modalità di rilascio dei lotti e di prove di controllo qualitativo del prodotto finito. Sostituzione o aggiunta di un fabbricante responsabile dell'importazione.

Si autorizza, per il medicinale veterinario indicato in oggetto, la modifica della ragione sociale e dell'indirizzo del titolare dell'A.I.C.:

da: IZO S.p.A. con sede in Via A. Bianchi, 9 – 25124 Brescia;

a: IZO S.r.l. a socio unico con sede in Via San Zeno 99/A – 25124 Brescia.

Si autorizza altresì, la sostituzione del sito di produzione, confezionamento (primario e secondario), controllo e rilascio lotti del prodotto finito:

da: officina IZO SpA - Via Bianchi 9 - 25124 Brescia;

a: officina IZO Srl a socio unico s.s. 234 Km 28,2 - 27013 Chignolo Po (PV)

I lotti già prodotti possono essere commercializzati fino alla data di scadenza.

Decorrenza di efficacia del provvedimento: dal giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

14A02102

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Izometazone» 2 mg/ml soluzione iniettabile.

Provvedimento n. 137 del 19 febbraio 2014

Medicinale veterinario «IZOMETAZONE» 2 mg/ml soluzione iniettabile per bovini, cavalli, suini, cani e gatti, nelle confezioni:

flacone da 20 ml – A.I.C. n. 102032012

flacone da 100 ml – A.I.C. n. 102032036

flacone da 50 ml per cani e gatti – A.I.C. n. 102032024

Titolare A.I.C.: IZO S.p.A. con sede in Via A. Bianchi, 9 – 25124 Brescia Cod. Fisc. 00291440170.

Oggetto:

Raggruppamento di 4 variazioni di cui 3 IA_{IN} e 1 di tipo IB:

A.1 Modifiche del nome e/o dell'indirizzo del titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio (tipo IA_{IN}).

B.II.b.1 sostituzione o aggiunta di un sito di fabbricazione per una parte o per la totalità del procedimento di fabbricazione del prodotto finito:

b) sito di confezionamento secondario (tipo IA_{IN});

f) sito in cui sono effettuate tutte le operazioni, ad eccezione della liberazione dei lotti, del controllo dei lotti e dell'imballaggio secondario per i medicinali sterili fabbricati secondo un metodo asettico, ad esclusione dei medicinali biologici/immunologici (tipo *IB)*;

B.II.b.2.c.2 Modifiche a livello di importatore, di modalità di rilascio dei lotti e di prove di controllo qualitativo del prodotto finito. Sostituzione o aggiunta di un fabbricante responsabile dell'importazione

Si autorizza, per il medicinale veterinario indicato in oggetto, la modifica della ragione sociale e dell'indirizzo del titolare dell'A.I.C.:

da: IZO S.p.A. con sede in Via A. Bianchi, 9 – 25124 Brescia;

a: IZO S.r.l. a socio unico con sede in Via San Zeno 99/A – 25124 Brescia.

Si autorizza altresì, la sostituzione del sito di produzione, confezionamento (primario e secondario), controllo e rilascio lotti del prodotto finito:

da: officina IZO SpA, Via Bianchi 9 - 25124 Brescia;

a: officina IZO Srl a socio unico s.s. 234 Km 28,2 - 27013 Chignolo Po (PV).

I lotti già prodotti possono essere commercializzati fino alla data di scadenza.

Decorrenza di efficacia del provvedimento: dal giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

14A02103

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Veteglan» 0.075 mg/ml soluzione iniettabile per bovine, suine (scrofe) e cavalle.

Provvedimento n. 114 del 17 febbraio 2014

Medicinale veterinario «VETEGLAN» 0.075 mg/ml Soluzione iniettabile per bovine, suine (scrofe) e cavalle.

Confezioni:

1 flacone da 10 ml - A.I.C. n. 100164019;

1 flacone da 20 ml - A.I.C. n. 100164021.

Titolare A.I.C.: Società Laboratorios Calier S.A., con sede in Barcelonès, 26 (Pla del Ramassà) Les Franqueses del Vallès – Barcelona (Spagna).

Oggetto del provvedimento:

Variazione tipo IB classificata B.II.e.5 a.2: Modifica delle dimensioni dell'imballaggio del prodotto finito: modifica del numero di unità (compresse, ampolle, ecc.) in un imballaggio al di fuori dei limiti delle dimensioni d'imballaggio attualmente approvate (aggiunta di una nuova confezione);

Variazione tipo IB C.I.3. adeguamento in accordo con il DM 28 luglio 2009.

Si autorizza, per il medicinale veterinario indicato in oggetto, l'aggiunta di una nuova confezione:

5 flaconi da 20 ml - A.I.C. n. 100164033.

Pertanto le confezioni ora autorizzate sono le seguenti:

1 flacone da 10 ml - A.I.C. n. 100164019;

1 flacone da 20 ml - A.I.C. n. 100164021;

5 flaconi da 20 ml - A.I.C. n. 100164033.

La validità della nuova confezione è conforme a quella delle confezioni già autorizzate:

validità del medicinale veterinario confezionato per la vendita: 3 anni.

validità dopo prima apertura del confezionamento primario: 28 giorni.

Si autorizza, altresì, la modifica del punto 4.4 Avvertenze speciali per ciascuna specie di destinazione e della Modalità di dispensazione del RCP e i relativi paragrafi del foglietto illustrativo, con l'aggiunta della seguente frase: «Per l'induzione dell'aborto nelle prime fasi di gravidanza della scrofa, la somministrazione del medicinale deve essere effettuata esclusivamente dal medico veterinario».

Gli stampati dei lotti già in commercio devono essere aggiornati a partire dalla notifica del presente provvedimento.

Decorrenza di efficacia del provvedimento: dal giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

14A02104

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Daimeritro» 200 mg/ml + 50 mg/ml, soluzione iniettabile ed orale per bovini, suini, polli (escluse le ovaiole).

Provvedimento n. 123 del 19 febbraio 2014

Medicinale veterinario «DAIMERITRO» 200 mg/ml + 50 mg/ml, Soluzione iniettabile ed orale per bovini, suini, polli (escluse le ovaiole).

Confezioni:

flacone da 100 ml - A.I.C. n. 102006018;

flacone da 250 ml - A.I.C. n. 102006020.

Titolare A.I.C.: IZO S.p.A. con sede in Via A. Bianchi, 9 – 25124 Brescia Cod. Fisc. 00291440170.

Oggetto del provvedimento:

Raggruppamento di 4 variazioni di cui 3 IA_{IN} e 1 di tipo IB:

A.1: Modifica del nome e/o dell'indirizzo del titolare A.I.C. (tipo IA_{IN}).

B.II.b.1 Sostituzione o aggiunta di un sito di fabbricazione per una parte o per la totalità del procedimento di fabbricazione del prodotto finito:

a) sito di confezionamento secondario (tipo IA_{IN});

f) sito in cui sono effettuate tutte le operazioni, ad eccezione della liberazione dei lotti, del controllo dei lotti e dell'imballaggio secondario per i medicinali sterili fabbricati secondo un metodo asettico, ad esclusione dei medicinali biologici/immunologici (tipo *IB);*

B.II.b.2.c.2 Modifiche a livello di importatore, di modalità di rilascio dei lotti e di prove di controllo qualitativo del prodotto finito. Sostituzione o aggiunta di un fabbricante responsabile dell'importazione e/o del rilascio dei lotti. Compresi il controllo dei lotti/ le prove (tipo IA_{IN}).

Si autorizza, per il medicinale veterinario indicato in oggetto, la modifica del nome e dell'indirizzo della sede sociale del titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio:

da: IZO S.p.A. con sede in Via A. Bianchi, 9 – 25124 Brescia;

a: IZO S.r.l. a socio unico con sede in Via San Zeno 99/A – 25124 Brescia.

Si autorizza, altresì, la sostituzione del sito responsabile della produzione, confezionamento (primario e secondario) del controllo e rilascio dei lotti del prodotto finito:

da: IZO S.p.A. - Via Bianchi 9 - 25124 Brescia;

a: IZO Srl a socio unico - S.S. 234 Km 28,2 - 27013 Chignolo Po (PV).

I lotti già prodotti possono essere commercializzati fino alla data di scadenza.

Decorrenza di efficacia del provvedimento: dal giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

14A02105

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Blap Help» soluzione iniettabile per vacche da latte.

Provvedimento n. 119 del 19 febbraio 2014

Medicinale veterinario «BLAP HELP» Soluzione iniettabile per vacche da latte.

Confezione: flacone da 500 ml - A.I.C. n. 102004013.

Titolare A.I.C.: IZO S.p.A. con sede in Via A. Bianchi, 9 – 25124 Brescia Cod. Fisc. 00291440170.

Oggetto del provvedimento:

Raggruppamento di 4 variazioni di cui 3 IA_{IN} e 1 di tipo IB:

A.1: Modifica del nome e/o dell'indirizzo del titolare A.I.C. (tipo IA_{IN}).

B.II.b.1 Sostituzione o aggiunta di un sito di fabbricazione per una parte o per la totalità del procedimento di fabbricazione del prodotto finito:

a) sito di confezionamento secondario (tipo IA_{IN});

f) sito in cui sono effettuate tutte le operazioni, ad eccezione della liberazione dei lotti, del controllo dei lotti e dell'imballaggio secondario per i medicinali sterili fabbricati secondo un metodo asettico, ad esclusione dei medicinali biologici/immunologici (tipo *IB)*;

B.II.b.2.c.2 Modifiche a livello di importatore, di modalità di rilascio dei lotti e di prove di controllo qualitativo del prodotto finito. Sostituzione o aggiunta di un fabbricante responsabile dell'importazione e/o del rilascio dei lotti. Compresi il controllo dei lotti/ le prove (tipo IA_{IN}).

Si autorizza, per il medicinale veterinario indicato in oggetto, la modifica del nome e dell'indirizzo della sede sociale del titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio:

da: IZO S.p.A. con sede in Via A. Bianchi, 9 – 25124 Brescia;

a: IZO S.r.l. a socio unico con sede in Via San Zeno 99/A – 25124 Brescia.

Si autorizza, altresì, la sostituzione del sito responsabile della produzione, confezionamento (primario e secondario), controllo e rilascio dei lotti del prodotto finito:

da: IZO S.p.A. - Via Bianchi 9 - 25124 Brescia

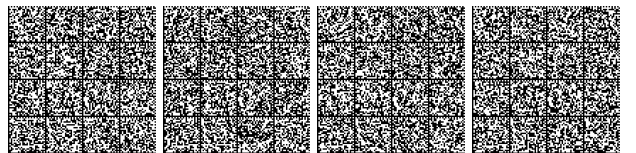
a: IZO Srl a socio unico - S.S. 234 Km 28,2 - 27013 Chignolo Po (PV).

I lotti già prodotti possono essere commercializzati fino alla data di scadenza.

Decorrenza di efficacia del provvedimento: dal giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

14A02106

LOREDANA COLECCHIA, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

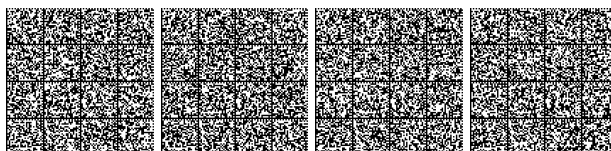
(WI-GU-2014-GU1-064) Roma, 2014 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-85082147**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it.**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato
Direzione Marketing e Vendite
Via Salaria, 1027
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

		CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della UE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€ **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€ **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€ **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€ **55,46**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5° Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo € **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5% € **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione) € 18,00
I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potrannno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.